

**Miele**

**Miele**

**Miele**

Miele Portuguesa, Lda.

Av. do Forte, 52790-073

Telefone: 21 424 81 00

Fax: 21 424 8109

Serviço de Apoio ao Cliente

info@miele.com

Internet

www.miele.pt

# Cozer, assar, cozinhar com clima

O livro de receitas

2.ª edição  
22-1168 (10/22)  
M-Nr. 11 271 560

Fornos

# Cozer, assar e cozinhar com clima

O livro de receitas



# Prefácio

Caros gourmets,

Há boas conversas e momentos maravilhosos quando nos reunimos para comer. A satisfação comum cria laços, especialmente quando esta convence a todos os níveis e tanto no dia a dia, como em ocasiões especiais.

O seu novo forno oferece-lhe precisamente este potencial: com este verdadeiro talento polivalente prepara não só refeições de forma rápida e saudável, mas também menus culinários ao mais elevado nível.

Este livro pretende ser uma verdadeira ajuda. O conhecimento e a curiosidade, a rotina e o inesperado encontram-se todos os dias na nossa cozinha experimental Miele – desenvolvemos assim dicas úteis para si e receitas infalíveis. Descubra mais receitas, inspiração e temas entusiasmantes na nossa app [Miele@mobile](mailto:Miele@mobile).

Tem alguma questão ou pedido? Gostamos de falar consigo. Encontra os nossos dados de contacto no fim do livro.

Desejamos-lhe momentos de degustação muito especiais.

A sua cozinha experimental Miele

# Índice

Prefácio	3
Sobre este livro de receitas	6
Vista geral dos modos de funcionamento	9
Importante e interessante	11
Acessórios da Miele	13

## **Bolos**

Bolo de maçã delicado	22
Bolo de maçã coberto	24
Torta de alperces com cobertura de natas	26
Bolo simples	28
Bolo de peras com cobertura de amêndoa	30
Base de pão de ló	32
Recheios para base de pão de ló	34
Placa de massa de pão de ló	36
Recheios para placas de massa de pão de ló	38
Bolo de manteiga	40
Bolo de frutas (Ø 15 cm)	42
Bolo de frutas (Ø 20 cm)	44
Bolo de frutas (Ø 25 cm)	45
Bolo de queijo do tabuleiro	46
Bolo mármore	48
Tarte de frutas (massa folhada)	50
Tarte de frutas (massa quebrada)	52
Sachertorte	54
Bolo de areia	56
Bolo de chocolate e nozes	58
Stollen	60
Bolo Streusel com fruta	62

## **Pastelaria**

Bolachinhas	66
Muffins de mirtilo	68
Bolachas de Natal	70
Bolinhos de amêndoa	72
Sortido seco	74
Kipferl de baunilha	76
Muffins de nozes	78
Profiteroles	80
Recheios dos profiteroles	82

## **Pão**

Baguetes	90
Pão rústico suíço	92
Pão de espelta	94
Pão Pita/árabe	96
Trança	98
Trança suíça	100
Pão de nozes	102
Pão de mistura	104
Pão de cereais	106
Pão tigre	108
Pão branco (de forma)	110
Pão branco (sem forma)	112
Pão de mistura escuro	114
Pão doce	116
Pãezinhos de cereais	118
Pãezinhos de centeio	120
Carcaças de trigo	122

## **Pizzas, etc.**

Tarte Flambée	126
Pizza (massa levedada)	128
Pizza (massa de requeijão e óleo)	130
Quiche Lorraine	132
Tarte picante (massa folhada)	134
Tarte picante (massa quebrada)	136

## **Carne**

Pato (recheado)	142
Ganso (recheado)	144
Ganso (não recheado)	146
Frango	148
Pernas de frango	150
Peru (recheado)	152

Perna de peru	154	Perna de lebre	212
Lombinhos de vitela (assar)	156	Coelho	214
Lombinhos de vitela (cozinhar a baixas temperaturas)	158	Lombo de veado	216
Pernil de vitela	160	Sela de veado	218
Lombo de vitela (assar)	162	<b>Peixe</b>	
Lombo de vitela (cozinhar a baixas temperaturas)	164	Dourada	224
Vitela estufada	166	Truta	226
Ossobuco	168	Carpa	228
Carré de borrego com legumes	170	Filetes de salmão	230
Perna de borrego	172	Truta salmonada (arco-íris)	232
Lombo de borrego (assar)	174	Filetes de escamudo	234
Lombo de borrego (cozinhar a baixas temperaturas)	176	Lúcio-perca com legumes	236
Bife Wellington	178	<b>Soufflés e gratinados</b>	
Picadinho de carne de vaca	180	Chicórias gratinadas	240
Lombo de vaca (assar)	182	Tentação de Jansson	242
Lombo de vaca (cozinhar a baixas temperaturas)	184	Batatas gratinadas	244
Carne de vaca estufada	186	Batatas gratinadas com queijo	246
Rosbife (assar)	188	Soufflé de queijo	248
Rosbife (cozinhar a baixas temperaturas)	190	Lasanha	250
Pudim Yorkshire	192	Moussaka	252
Rolo de carne picada	194	Macarrão gratinado	254
Kasseler (assar)	196	Shepherd's Pie	256
Kasseler (cozinhar a baixas temperaturas)	198	<b>Sobremesas</b>	
Assado estaladiço	200	Strudel de maçã à vienense	260
Presunto assado	202	Baiser	262
Barriga de porco	204	Tarte de limão merengada	264
Lombinho de porco (assar)	206	Bolinhos de chocolate	266
Lombinho de porco (cozinhar a baixas temperaturas)	208		
Presunto de Natal	210		

# Sobre este livro de receitas

6 Antes de começar, reunimos algumas indicações sobre a utilização deste livro de receitas.

Existe uma receita adequada para cada programa automático, que lhe facilita o começo da utilização do seu forno da Miele.

Em muitos programas automáticos pode seleccionar individualmente o resultado ideal para si – a intensidade do tostado para pão e pasteleria e o grau de confeitura da carne.

## Sobre os programas automáticos

- Os programas automáticos não estão disponíveis em todos os modelos. Pode preparar todas as receitas, mesmo quando o seu forno não está equipado com o respetivo programa automático. Utilize então as regulações manuais. As diferenças são mencionadas no texto de preparação.
- Em cada receita com programa automático, o caminho para seleção do programa automático encontra-se nas indicações das regulações.
- Nos programas automáticos é sempre indicada a duração média do programa. No entanto, em muitos programas a duração real depende do grau de confeitura planeado. Este é selecionado antes do início do programa automático.

## Sobre os ingredientes

- Se existir uma vírgula (,) antes do ingredientes individual, o texto subsequente descreve o alimento. Na maioria dos casos, este pode ser comprado neste estado: p. ex. farinha de trigo, tipo 405; ovos, tamanho M; leite, 3,5% de gordura.
- Se existir um traço reto (|) antes de um ingrediente individual, a descrição refere-se ao processamento do alimento que é realizado normalmente ao cozinhar. Esta etapa do processamento já não é mencionada no texto de preparação. P. ex., queijo, condimentado | ralado; cebolas | em cubos pequenos; leite, 3,5% de gordura | morno
- Caso não exista outra indicação, para a carne é sempre utilizado o peso transformado.
- No caso da fruta e dos legumes, a indicação do peso refere-se essencialmente ao estado com casca e caroço.
- A fruta e os legumes devem ser sempre limpos/lavados antes da preparação ou, se necessário, descascados. Isto não é mencionado novamente como etapa de processamento nos textos de preparação.

## Particularidades dos modelos de forno individuais

Este livro de receitas é fornecido com fornos com interiores de tamanhos diferentes. Se as quantidade de ingredientes ou as informações de regulação divergirem entre si são indicadas as regulações a selecionar nas receitas nesta sequência:

- Fornos com 5 níveis de encaixe
- [Fornos com 3 níveis de encaixe] entre parênteses retos
- (Fornos de 90 cm) entre parênteses

Se as regulações forem as mesmas para todos os tamanhos de interior do forno, é apresentada apenas uma regulação sem parênteses.

Se o seu forno não possuir a aplicação especial | Deixar levedar a massa, selecione o programa automático | Bolos | Massa levedada. Em alternativa, use o modo de funcionamento Aquecimento superior/inferior com uma temperatura de 30 °C e coloque um pano húmido sobre a massa.

Se o seu forno não possuir os modos de funcionamento Cozinhar com clima + Aquecimento superior/inferior, Cozi. c/ clima c/ Sist. auto. assar, Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus ou Cozi. c/ clima c/ Aque. intensivo selecione o modo de funcionamento Cozinhar com clima. Ao especificar Cozinhar com clima + Aquecimento superior/inferior, defina a temperatura 20 °C para um valor inferior ao especificado nas regulações manuais.

# Sobre este livro de receitas

8 Se o seu forno não possuir a aplicação especial | cozinhar a baixas temperaturas use o modo de funcionamento Aquecimento superior/inferior. Pré-aqueça o interior do forno a 120 °C durante 15 minutos. Baixe a temperatura para cerca de 100 °C ao inserir o alimento a cozinhar.

Para modelos de fornos com calhas telescópicas FlexiClip, que são montadas nas grelhas laterais dos níveis e ficam, portanto, ligeiramente acima: se possível, monte-as um nível abaixo do nível especificado na receita e introduza o alimento a cozinhar nas calhas telescópicas FlexiClip.

Se utilizar no seu forno calhas telescópicas FlexiClip que sejam montadas entre as grelhas laterais do respetivo nível e, portanto, se encontram no mesmo nível, aplicam-se os níveis indicados na receita.

## Sobre as regulações

- Temperaturas e tempos: são indicados intervalos de temperatura e de tempo. Oriente-se sempre pelas regulações mais baixas com a opção de aumentar ligeiramente o período de tempo de acordo com o aspeto e o teste de confeitão.
- Níveis: os níveis para colocação de tabuleiros e grelhas são contados de baixo para cima.

# Vista geral dos modos de funcionamento

## Cozinhar com clima

Para cozer e assar com apoio de humidade. Utilize este modo de funcionamento para cozer pão e bolos e para cozinhar peixe e carne.

Com Cozinhar com clima os pães ficam com um miolo (o interior do pão) uniforme e uma crosta estaladiça (crocante externamente sem ser quebradiça). As massas fermentadas fermentam muito bem. O peixe e a carne cozinham suavemente e permanecem suculentos.

Escolha uma das seguintes possibilidades de combinação:

Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus

Cozinhar com clima + Aquecimento superior/inferior

Cozi. c/ clima c/ Sist. auto. assar

Cozi. c/ clima c/ Aque. intensivo

## Ar quente plus

Para cozer bolos e assar. Pode cozinhar simultaneamente em vários níveis. Pode assar com temperaturas mais baixas do que com o modo de funcionamento Aquecimento superior/inferior porque o ventilador distribui o calor de imediato sobre o alimento.

## Aquecimento superior/inferior

Para cozer e assar de acordo com receitas tradicionais, preparar soufflés e cozinhar a baixas temperaturas. Para preparar receitas de acordo com livros de receitas antigos, selecione uma temperatura 10 °C inferior à indicada. O tempo de confeção não altera.

## Aquecimento intensivo

Para cozer bolos com recheio húmido em que a base deve ficar crocante. Não utilize este modo de funcionamento para cozer bolos pouco altos e para assar, porque os bolos e o molho ficam muito escuros.

## Sistema automático

Para assar. Durante a fase de tostar, o forno é aquecido automaticamente a uma temperatura elevada. Logo que esta temperatura seja alcançada, o forno reduz automaticamente a temperatura para a pré-seleccionada. Assim, o exterior do alimento fica tostado e pode ser cozinhado até ao fim, sem necessidade de ajustar o modo de funcionamento.

# Vista geral dos modos de funcionamento

## Aqueci. inferior

Selecione este modo de funcionamento no final do tempo de confeção, quando pretender que o alimento fique mais tostado por baixo.

## Aquecimento superior

Selecione este modo de funcionamento no final do tempo de confeção, quando pretender que o alimento fique mais tostado por cima.

## Grill total

Para grelhar grandes quantidades de peças pouco altas e para gratinar em formas grandes. A resistência de aquecimento superior/grelhador fica vermelho incandescente para produzir os raios infravermelhos necessários.

## Grill parcial

Para grelhar pequenas quantidades de peças pouco altas (p. ex. bifés) e para gratinar em formas pequenas. Só a zona interior da resistência está ligada e fica vermelho incandescente para produzir os raios infravermelhos necessários.

## Grill com circulação de ar

Para grelhar peças maiores (p. ex. frango). Pode grelhar com temperaturas mais baixas do que com o modo de funcionamento Grill, porque o ventilador distribui o calor de imediato sobre o alimento.

## Ar quente Eco

Para pequenas quantidades, como, p. ex., pizza ultracongelada, carcaças e bolachinhas, mas também para pratos de carne e assados. Comparativamente a outros modos de funcionamento convencionais, economiza até 30% de energia, presumindo que a porta é mantida fechada durante o processo de confeção.

## Programas favoritos

Pode criar, memorizar e nomear individualmente até 20 programas favoritos. Combine até 10 etapas de cozinhar para o resultado perfeito com a sua receita favorita ou simplifique o seu dia a dia memorizando configurações utilizadas frequentemente. Para isso, selecione configurações, como, por exemplo, modo de funcionamento, temperatura e tempo de funcionamento ou temperatura interior para cada etapa de cozinhar.

# Importante e interessante

## TasteControl

A função TasteControl destina-se ao arrefecimento célere do interior do forno e do alimento após a conclusão de um processo de confeção. Deste modo, evita-se que o alimento fique demasiado tostado ou cozinho em excesso. Se a função TasteControl for combinada com a função seguinte podem ser obtidos resultados ideais em termos de tempo e sabor.

## Desligar automático

O seu forno possui um sistema eletrónico inteligente para oferecer o máximo conforto de utilização. Após o decurso do tempo de confeção, o forno desliga-se automaticamente.

## Pré-seleção de início

Com a introdução de um tempo de confeção concreto, as indicações do tempo «Pronto às» ou «Início às» pode controlar os processos de confeção, desligar automaticamente e ligar e desligar.

## Tempos de confeção

Pode definir previamente o tempo que o alimento necessita para cozinhar. Após o decurso deste tempo, o aquecimento do forno desliga-se automaticamente. Se também tiver selecionado a função «Pré-aquecimento», o tempo de confeção só começa quando a temperatura selecionada for alcançada e o alimento for introduzido.

## Pré-aquecimento

O pré-aquecimento do forno só é necessário para poucas utilizações. A maior parte dos alimentos podem ser colocados diretamente no forno frio, para utilizar o calor já durante a fase de pré-aquecimento. Regra geral, encontra informações na receita. O forno deve ser pré-aquecido com os seguintes pratos:

- bolos e sortido com tempos de cozedura curtos (até aprox. 30 minutos)
- massa de pão escuro
- rosbife e lombo

## Booster

O seu forno disponibiliza a função Booster para que este alcance a temperatura desejada o mais rápido possível. Se definir uma temperatura superior a 100 °C e a função Booster estiver ligada, são ligados simultaneamente a resistência de aquecimento superior/resistência do Grill, a resistência circular e o ventilador. Desta forma o aquecimento é significativamente acelerado.

## Crisp function

Para pratos extremamente crocantes, utilize a Crisp function. A redução da humidade no forno permite que as batatas fritas, pizzas, quiches, etc. fiquem extremamente crocantes – até a pele das aves fica crocante, enquanto a carne permanece suculenta. A Crisp function pode ser utilizada em qualquer modo de funcionamento e ligada consoante necessário.

# Importante e interessante

## Sonda de temperatura

Com a sonda de temperatura pode monitorizar a temperatura exata dentro de um alimento num processo de confeção. Em alguns programas automáticos e aplicações especiais será instruído especificamente para usar a sonda de temperatura.

A ponta metálica da sonda de temperatura é espetada no alimento e mede a temperatura interior do alimento durante o processo de confeção. A temperatura interior no alimento reflete o estado de cozedura. Ajuste uma temperatura interior mais baixa ou mais alta (máx. 99 °C), de acordo com as preferências para médio ou bem passado.

Aplicação: a ponta metálica da sonda de temperatura tem de ficar completamente espetada no alimento e atingir quase o centro. No caso de peças mais pequenas de carne pode ser utilizado um pedaço de batata ou de aparas de carne (pedaços e nervos) para cobrir a parte saliente da sonda. Caso contrário, a temperatura interior exibida pode ser desvirtuada.

## Aplicações especiais

Dependendo do equipamento, o seu forno possui uma variedade de aplicações especiais. Disponibilizamos uma seleção.

## Deixar levedar a massa

Para levedar a massa de forma simples e segura. Pode selecionar um tempo de levedura de 15, 30 ou 45 minutos. Deixe a massa descoberta levedar no clima quente e húmido até o volume duplicar.

## Cozinhar a baixas temper.

Para a confeção delicada de carne extremamente tenra. A carne fica excecionalmente perfeita e tenra graças à temperatura reduzida e ao tempo de confeção extremamente longo.

## Progra.Sabbat

Para costumes religiosos, existe o programa Sabbat. Após selecionar o programa Sabbat, seleccione o modo de funcionamento e a temperatura. O programa inicia só depois de abrir e fechar a porta.

# Acessórios da Miele

## Acessórios

Com a nossa ampla seleção de acessórios, ajudamo-lo a alcançar os melhores resultados de confeitura. As dimensões e funções de cada peça foram feitas à medida dos fornos da Miele e testadas intensivamente de acordo com os padrões da Miele. Pode adquirir todos os produtos de forma simples na loja online Miele, através da linha telefónica para clientes da Miele ou no comércio especializado.

## PerfectClean

Nunca foi tão fácil limpar: graças ao acabamento único PerfectClean do forno, é possível remover sujidades recentes sem esforço.

Esta tecnologia especial é aplicada em tabuleiros e formas da Miele, deixando de ser necessário utilizar papel vegetal. O pão, as carcaças e bolachas não aderem e deslizam quase sozinhas do tabuleiro.

A superfície extremamente resistente a cortes permite cortar pizza, bolos, etc. diretamente sobre o tabuleiro. E, após a utilização, fica tudo limpo novamente com apenas a passagem de um pano.

## Tabuleiro

O tabuleiro mais plano é ideal para todos os alimentos que perdem apenas uma pequena quantidade de líquido durante o processo de cozedura ou confeitura. É adequado, por exemplo, para pastelaria, pães, batatas fritas e legumes de forno.

## Tabuleiro universal

Use o tabuleiro universal mais fundo para bolos mais altos e com cobertura, para recolher suco da cozedura ou alourar carne.

## Tabuleiro Gourmet

O tabuleiro Gourmet perfurado foi desenvolvido especialmente para a função Cozinhar com clima. É especificamente adequado para produtos de panificação de massa fermentada e massa de requeijão e óleo, pão e pãezinhos. A perfuração fina fomenta o dourar no lado inferior.

Além disso, o tabuleiro Gourmet é adequado para secar ou desidratar fruta e legumes.

## Forma redonda

A forma redonda é indicada para todos os alimentos com uma forma redonda como, por exemplo, pizzas, quiches e tartes.

O acabamento PerfectClean faz com que não seja necessário untar adicionalmente ou utilizar papel vegetal. A forma redonda também está disponível com perfurações para a utilização ideal de Cozinhar com clima.

# Acessórios da Miele

## 14 Tabuleiro para grelhar e assar

O tabuleiro para grelhar e assar é colocado no tabuleiro universal para evitar que os alimentos fiquem no molho que se solta. Assim, a superfície fica crocante e evita que o suco da cozedura cozinhe. O suco da cozedura recolhido adequa-se perfeitamente para uma preparação de molho.

A forma nervurada e ranhurada do tabuleiro para grelhar e assar também evita salpicos de gordura e impede que o interior do forno fique demasiado sujo.

## Assadeira Gourmet da Miele

A assadeira Gourmet da Miele foi desenvolvida para a combinação ideal da placa e do equipamento de encastrar. Após o alouramento na placa, a assadeira Gourmet pode ser facilmente introduzida na grelha lateral do interior do forno. Despejar suco da cozedura ou mexer é particularmente conveniente em conjunto com as calhas telescópicas FlexiClips, pois deixa de ser necessário levantar a assadeira Gourmet do interior do forno, sendo esta apenas extraída.

A assadeira Gourmet possui um revestimento antiaderente e é indicada para a preparação de estufados, peças de carne, sopas, molhos, soufflés e também doçaria. Estão disponíveis tampas adequadas para o efeito.

## Calhas telescópicas FlexiClip

As calhas telescópicas FlexiClip permitem uma extração cómoda e segura de tabuleiros ou grelhas individuais. Podem ser facilmente colocadas nos diferentes níveis do interior do forno e reposicionadas com a mesma facilidade num outro nível. As calhas telescópicas FlexiClip estão disponíveis com revestimento PerfectClean ou como variante PyroFit.

## Produtos de tratamento

Com uma limpeza e tratamento regulares poderá desfrutar de um excelente funcionamento e durabilidade do seu forno. Os produtos de tratamento originais da Miele são os mais adequados para fornos da Miele. Pode adquirir estes produtos de uma forma simples através da loja online da Miele, da linha telefónica para clientes da Miele ou no comércio especializado.

## Produto de limpeza Miele para fornos

O produto de limpeza Miele para fornos diferenciam-se pelo seu poder extremamente forte de dissolução de gordura e pela aplicação simples. Graças à sua consistência, também adere às paredes do forno. A sua fórmula especial também permite a limpeza fácil com tempos de pré-lavagem extra curtos e sem aquecimento.

## Pastilhas de descalcificação

A Miele desenvolveu pastilhas de descalcificação especiais para descalcificar condutas e reservatórios de água. A descalcificação é não só altamente eficaz como também conserva o material.

## MicroCloth Kit da Miele

É simples remover impressões digitais e pequenas sujidades com este conjunto. Consiste num pano universal, num pano para copos e num pano de alto brilho. Os panos altamente resistentes de microfibras delicadas possuem um desempenho de limpeza extremamente elevado.



# Bolos

Doces momentos de prazer

As tortas e os bolos fazem parte de um café social ou de um confortável «chá das cinco», tal como uma mesa repleta e uma conversa estimulante. Quem deseja mimar os seus convidados com delícias caseiras tem dificuldade em escolher entre as diferentes massas, ingredientes e coberturas. Devem ser frutadas? Ou cremosas? Ou crocantes? O melhor é um pouco de tudo. Como os doces aconchegam a alma, qualquer pessoa tem gosto em repetir.

# Dicas para a preparação

18 Com algumas dicas simples terá sucesso ao fazer os melhores produtos de panificação. A cozinha experimental Miele, partilha, neste momento, os seus conhecimentos consigo.

## Tipos de farinha

No fabrico da farinha é utilizado grão inteiro ou apenas parte dele, conforme os tipos de farinha. O tipo de farinha indica o teor de matéria mineral em mg por 100 g de farinha. Quanto mais elevada o número de tipos, mais substâncias minerais contém. Dependendo do grau de moagem, é feita uma distinção entre os seguintes tipos de farinha de trigo, p. ex.:

### Tipo 405

Farinha branca fina que é adequada tanto para cozinhar ao lume como para cozer no forno. É constituída principalmente por amido e glúten.

### Tipo 550

Farinha boa para forno em massas de porosidade fina; pode ser utilizada como farinha multiusos.

### Tipo 1050

Esta farinha tem uma moagem média, é mais escura e é um intermédio entre a farinha integral e a farinha branca. Ao preparar qualquer receita pode substituir metade deste tipo de farinha por farinha branca sem alterar muito os resultados pretendidos.

### Tipo 1700

Trata-se de uma farinha escura, em que as camadas externas do grão permanecem intactas quase na totalidade. É particularmente adequada para cozer pão.

## Farinha integral

Nesta qualidade de farinha não é especificado o tipo. Trata-se de uma farinha de grão inteiro, com todos os seus ingredientes. Pode ser submetida a uma moagem grossa ou fina e é especialmente adequada para cozer pão.

## Levedante

Os levedantes fazem com que a massa levede e fique solta após ser amassada ou batida.

### Levedura

A levedura é um levedante natural para soltar a massa, sendo a levedura fresca e seca igualmente adequada para a cozedura. Os fungos da levedura necessitam de calor (temperaturas de 35 °C a 50 °C, no máximo), tempo e um meio de cultura de farinha, açúcar e líquido para levedar.

### Fermento em pó

O fermento em pó é o levedante químico mais conhecido. O pó branco sem sabor constituído predominantemente por carbonato de sódio deve ser usado diversificadamente para diferentes tipos de massas.

### Carbonato de amónio

O carbonato de amónio ou o carbonato de potássio são levedantes típicos para doces de natal, como bolo de mel e pão de especiarias.

### Bicarbonato de sódio (carbonato de sódio)

O bicarbonato de sódio é um pó branco com sabor doce, ligeiramente alcalino. É elemento integrante do fermento em pó e, além disso, acelera a cozedura de leguminosas.

# Os tipos de massas

## Massa tipo pão de ló

A massa tipo pão de ló é uma massa solta e fofa. Esta consistência é conseguida batendo as gemas de ovos, os ovos inteiros e as claras de ovos batidas em castelo.

### **O que deve ser considerado durante a preparação da massa?**

Utilizar preferencialmente ovos refrigerados. Bater, de preferência, as claras em castelo firmemente. Coza a massa imediatamente após a preparação.

### **O que deve ser considerado durante a cozedura?**

Não deixe a massa ficar muito escura. Caso contrário, a placa de massa torna-se demasiado firme e pode partir-se mais facilmente.

### **O que deve ser considerado após a cozedura?**

O bolo quente pode ser solto mais facilmente se pincelar o papel vegetal de baixo com um pouco de água.

Caso a base de pão de ló deva ser a base de um bolo, deve cozê-la no dia anterior, para facilitar uma divisão precisa e fácil.

Para dividir o bolo horizontalmente, é melhor cortá-lo todo com uma faca afiada a uma distância uniforme. Coloque um fio nos cortes e cruze as extremidades na frente. Ao separar as extremidades do fio cria-se uma divisão uniforme em 2 bases.

## Massa folhada

A massa folhada é composta por várias camadas que crescem de modo folheado durante a cozedura.

### **O que deve ser considerado?**

Não amassar a massa restante, pois isso impede que esta cresça de modo folheado. De preferência, coloque a massa restante sobreposta e estenda-a de novo.

A adição de humidade na primeira fase de cozedura melhora o crescimento de modo folheado da massa e cria um brilho agradável na superfície da massa.

## Massa de choux

O seu nome indica prontamente a sua característica distintiva. Durante a preparação esta massa é «queimada» na caçarola e depois é cozida.

### **O que deve ser considerado?**

Mantenha impreterivelmente a porta fechada durante os primeiros 10 minutos de tempo de cozedura. Durante este tempo a massa de choux está tão sensível que seria impedida uma levedação sem ar.

Encha os profiteroles ou os éclairs somente mesmo antes de servir. Assim a massa fica crocante.

# Os tipos de massas

## Massa quebrada

A massa quebrada é feita especialmente bem em fornos com função Cozinhar com clima, uma vez que a adição de vapor torna a massa particularmente friável.

### O que deve ser considerado?

Amasse a sua massa apenas brevemente, pois a pastelaria produzida a partir desta não obtém a consistência friável pretendida após um longo tempo de amassadura.

A fim de obter tempos de amassadura curtos use, de preferência, uma gordura macia. O tempo de refrigeração após a amassadura aumenta a consistência friável pretendida da pastelaria produzida.

Ao estender a massa use o mínimo possível de farinha. A maleabilidade da massa será assim melhor preservada.

A massa restante pode ser amassada de novo em conjunto. Se a massa ficar muito friável, adicione simplesmente um pouco de água.

A massa quebrada é fácil de preparar. Mantém-se fresca no frigorífico durante 2–3 dias, se bem embalada.

## Massa simples

A massa simples é uma massa cremosa e espessa que consiste principalmente em gordura, açúcar e ovos. Estes ingredientes garantem que o bolo fica agradavelmente húmido.

### O que deve ser considerado?

Bata a manteiga e o açúcar até obter uma mistura cremosa e adicione os outros ingredientes rapidamente.

Todos os ingredientes utilizados devem estar à temperatura ambiente.

Se a massa se tornar demasiado firme pode adicionar-se um pouco de líquido, por exemplo, leite. Polvilhe frutas, nozes e pedaços de chocolate com um pouco de farinha e envolva-os na massa para finalizar. Isto garante que estes ingredientes permanecem uniformemente distribuídos no bolo durante a cozedura.

Coza a massa imediatamente após a preparação.

Para um teste de cozedura espete simplesmente um palito no bolo. O bolo está completamente cozido quando não há migalhas húmidas e pegajosas coladas ao mesmo depois de ter sido removido.

O bolo quente pode ser solto mais facilmente se pincelar o papel vegetal de baixo com um pouco de água.

## Massa de requeijão e óleo

A massa de requeijão e óleo é uma alternativa rápida às massas fermentadas e é muito semelhante a estas quando cozida fresca.

### **O que deve ser considerado?**

Amasse os ingredientes apenas brevemente. Caso contrário, existe o perigo de a massa ficar muito gomosa.

Coza a massa imediatamente após a preparação.

# Bolo de maçã delicado

Para 12 fatias | Tempo de preparação: 95 minutos

## Ingredientes

### Para o recheio:

500 g de maçãs, ácidas

### Para a massa:

150 g de manteiga | amolecida

150 g de açúcar

8 g de açúcar baunilhado

3 ovos, tamanho M

2 c. sopa de sumo de limão

150 g de farinha de trigo,

tipo 405

½ c. chá de fermento em pó

### Para a forma:

1 c. chá de manteiga

### Para polvilhar:

1 c. sopa de açúcar em pó

### Acessórios:

Grelha

Forma desmontável, Ø 26 cm

Coador, fino

### Dica

Em vez de açúcar em pó, o bolo pode ser barrado com geleia de alperce cremosa, ligeiramente aquecida.

## Preparação

Descascar as maçãs e cortar em quartos. Cortar cerca de 1 cm no lado convexo, misturar com sumo de limão e reservar.

Untar a forma desmontável.

Bater a manteiga, o açúcar e o açúcar baunilhado cerca de 2 minutos até obter uma mistura cremosa. Juntar e bater cada ovo individualmente durante ½ minuto.

Introduzir a grelha na câmara de confeitura. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Misturar a farinha com o fermento em pó e adicionar aos outros ingredientes.

Distribuir a massa uniformemente na forma desmontável. Pressionar ligeiramente as maçãs, com a curvatura para cima, contra a massa.

Introduzir a forma desmontável no interior do forno e cozer o bolo até alourar.

Deixar o bolo na forma durante 10 minutos. Em seguida, retirar da forma e deixar arrefecer na grelha. Polvilhar com açúcar em pó.

## Regulação

### Programa automático

Bolos | Tarte de maçã fina

Duração do programa: 63 [65] (65) minutos

### Manual

Modos de

funcionamento:

Aquecimento superior/inferior

Temperatura:

170–180 °C

Booster:

desligado

Pré-aquecer:

ativado

Crisp function:

desligado (ativado) [desligado]

Tempo de confeitura:

45–55 minutos

Nível:

2 [1] (1)



Bolo de maça delicado

# Bolo de maçã coberto

Para 12 fatias | Tempo de preparação: 140 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

200 g de manteiga | amolecida  
100 g de açúcar  
16 g de açúcar baunilhado  
1 ovo, tamanho M  
350 g de farinha de trigo,  
tipo 405  
1 c. chá de fermento em pó  
1 pitada de sal

### Para o recheio:

1,25 kg de maçãs  
50 g de passas  
1 c. sopa de Calvados  
1 c. sopa de sumo de limão  
½ c. chá de canela moída  
50 g de açúcar

### Para a forma:

1 c. chá de manteiga

### Para pincelar:

100 g de açúcar em pó  
2 c. sopa de água | quente

### Acessórios:

Forma desmontável, Ø 26 cm  
Película aderente  
Grelha

## Preparação

Para a massa, bater a manteiga, o açúcar, o açúcar baunilhado e o ovo até obter uma mistura cremosa. Misturar a farinha, o fermento em pó e o sal e amassar. Colocar a massa no frio durante uma hora.

Descascar as maçãs e cortar em quartos. Misturar as passas, o Calvados, o sumo de limão e a canela. Untar a forma desmontável.

Dividir a massa em 3 partes. Estender a primeira parte no fundo da forma desmontável. Montar a forma desmontável. Formar um rolo comprido com a segunda parte e pressionar no rebordo da forma 4 cm para cima. Picar o fundo com um garfo várias vezes.

Introduzir a grelha no interior do forno. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno. Colocar a terceira parte da massa entre 2 camadas de película aderente e estender até obter o tamanho da forma desmontável.

Misturar as maçãs com o açúcar e distribuir por cima da base da massa. Colocar a placa de massa por cima e fechar com o rebordo de massa. Introduzir a forma desmontável no interior do forno e cozer o bolo.

Deixar o bolo arrefecer na forma durante 10 minutos. Retirar da forma e deixar arrefecer na grelha. Misturar o açúcar em pó com água e pincelar no bolo.

## Regulação

### Programa automático

Bolos | Tarte de maçã coberta

Duração do programa: 77 [70] (78) minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 185–195 °C

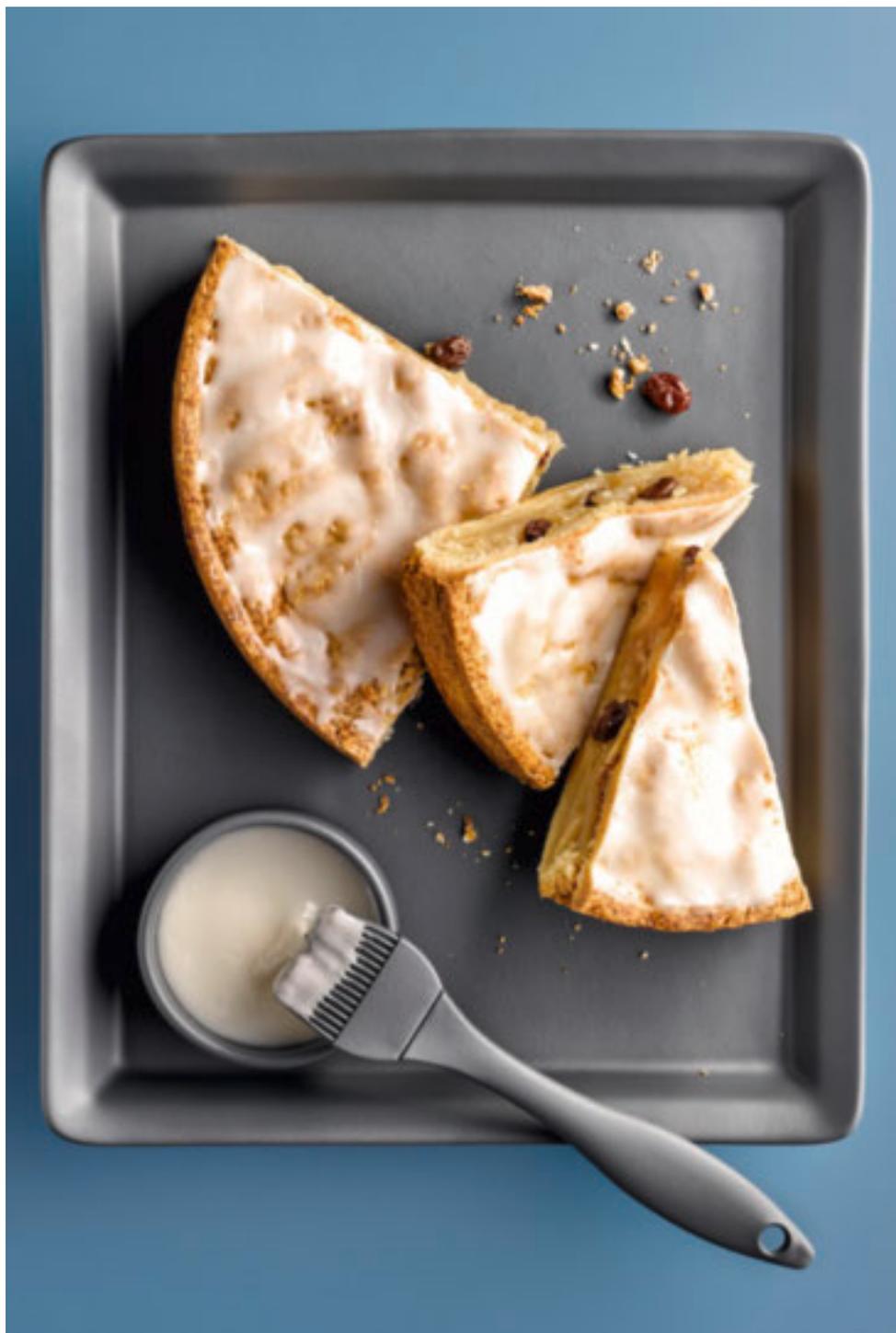
Booster: desligado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: ativado

Tempo de confeção: 55–65 minutos

Nível: 2 [1] (1)



Bolo de maçã coberto

# Torta de alperces com cobertura de natas

Para 12 fatias | Tempo de preparação: 80 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

250 g de farinha de trigo, tipo 405  
1 c. chá de fermento em pó  
125 g de manteiga  
125 g de açúcar  
1 ovo, tamanho M

### Para o recheio:

480 g de alperces de lata (peso escorrido) | escorridos

### Para a cobertura:

250 g de natas  
2 ovos, tamanho M  
2 c. sopa de maisena  
16 g de açúcar baunilhado  
½ limão | só o sumo

### Para a forma:

1 c. chá de manteiga

### Acessórios:

Forma desmontável, Ø 26 cm  
Grelha

## Preparação

Para a massa, amassar a farinha, o fermento em pó, a manteiga, o açúcar e o ovo até obter uma massa lisa. Untar a forma desmontável. Pressionar a massa uniformemente no fundo da forma desmontável.

Colocar os alperces na massa com o lado arredondado virado para cima.

Misturar todos os ingredientes para a cobertura. Espalhar a cobertura sobre os alperces.

Colocar sobre a grelha no interior do forno e cozer até alourar.

### Regulação

Modos de funcionamento: Aquec.intensivo  
Temperatura: 160–170 °C  
Pré-aquecer: desligado  
Crisp function: ativado  
Tempo de confeção: 50–60 minutos  
Nível: 2 [1] (1)



# Bolo simples

Para 12 fatias | Tempo de preparação: 80 minutos

## Ingredientes

4 ovos, tamanho M  
250 g de manteiga  
250 g de açúcar  
1 c. chá de sal  
250 g de farinha de trigo,  
tipo 405  
3 c. chá de fermento em pó  
100 g de chocolate derretido  
1 c. chá de canela moída

### Para a forma:

1 c. chá de manteiga

### Acessórios:

Forma desmontável, Ø 26 cm  
Grelha

## Preparação

Separar os ovos. Bater a manteiga, o açúcar, o sal e a gema de ovo até obter uma mistura cremosa.

Bater as claras em castelo. Envolver cuidadosamente metade das claras batidas em castelo na mistura de açúcar e gema. Misturar a farinha com o fermento em pó e adicionar. Envolver as restantes claras batidas em castelo.

Envolver o chocolate derretido e a canela.

Untar a forma desmontável e colocar lá a massa.

Introduzir a grelha no interior do forno. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno de acordo com a etapa 1.

Manual:

Ajustar as regulações de acordo com a etapa 2.

Introduzir a forma desmontável no interior do forno e cozer o bolo até alourar.

## Regulação

### Programa automático

Bolos | Bolo de chocolate

Duração do programa: 65 minutos

### Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 190 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Nível: 2 [1] (2)

Etapa 2

Temperatura: 150–180 °C

Tempo de confeção.: 60–65 minutos

### Dica

Para intensificar o sabor substituir os 50 g de açúcar por mel. É possível adicionar frutos secos, nozes picadas ou aroma de baunilha à massa.



# Bolo de peras com cobertura de amêndoa

Para 20 fatias | Tempo de preparação: 95 minutos

## Ingredientes

### Para a base:

470 g de farinha de trigo,  
tipo 405

125 g de açúcar

20 g de açúcar baunilhado

250 g de manteiga

1 ovo, tamanho M

### Para o recheio:

3 latas de peras (cerca de 460 g)

### Para a cobertura:

550 g de crème fraîche

2 c. sopa de maisena

4 ovos, tamanho M

65 g de açúcar

2 c. chá de canela

40 g de amêndoas laminadas

### Acessórios:

Tabuleiro universal

## Preparação

Amassar a farinha, o açúcar, o açúcar baunilhado, a manteiga e o ovo até obter uma massa lisa. Estender a massa sobre o tabuleiro universal.

Cortar as peras em rodellas com 1 cm de espessura e distribuir uniformemente sobre a massa.

Misturar o crème fraîche com a maisena, ovos, açúcar, açúcar baunilhado e a canela.

Espalhar a cobertura sobre as peras. Polvilhar com as amêndoas laminadas.

Introduzir o tabuleiro universal no interior do forno e cozer até alourar.

### Regulação

Modos de funcionamento: Aquec.intensivo

Temperatura: 150–160 °C

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: ativado

Tempo de confeção: 60–70 minutos

Nível: 2 [1] (1)



# Base de pão de ló

Para 16 fatias | Tempo de preparação: 75 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

4 ovos, tamanho M  
4 c. sopa de água | quente  
175 g de açúcar  
200 g de farinha de trigo,  
tipo 405  
1 c. chá de fermento em pó

### Para a forma:

1 c. chá de manteiga

### Acessórios:

Grelha  
Coador, fino  
Forma desmontável, Ø 26 cm  
Papel vegetal

## Preparação

Separar os ovos. Bater as claras em castelo bem firmes com água. Adicionar o açúcar lentamente. Misturar e envolver a gema.

Introduzir a grelha no interior do forno. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Misturar a farinha com o fermento em pó, peneirar por cima da mistura de ovos e envolver com uma batedeira.

Untar o fundo da forma desmontável e colocar papel vegetal. Colocar a massa na forma desmontável e alisar. Introduzir a base de pão de ló no interior do forno e cozer até alourar.

Após cozer, deixar o bolo arrefecer 10 minutos na forma. Em seguida, retirar da forma e deixar arrefecer na grelha. Cortar a base de pão de ló duas vezes na horizontal de forma a criar três camadas. Barrar o recheio preparado.

## Regulação

### Programa automático

Bolos | Base de bolacha

Duração do programa: 46 [47] (47) minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 160–170 C

Booster: desligado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: 30–40 minutos

Nível: 2 [1] (1)

## Dica

Para criar uma base de pão de ló de chocolate, adicionar 2 a 3 colher de chá de cacau à mistura de farinha.



# Recheios para base de pão de ló

## Ingredientes

### Para o recheio de requeijão e natas:

500 g de requeijão, 20% de gordura na matéria seca  
100 g de açúcar  
100 ml de leite, 3,5% de gordura  
8 g de açúcar baunilhado  
1 limão | só o sumo  
6 folhas de gelatina branca  
500 g de natas

### Para polvilhar:

1 c. sopa de açúcar em pó

## Preparação do recheio de requeijão e natas

Para o recheio de requeijão e natas, misturar o requeijão com o açúcar, o leite, o açúcar baunilhado e o sumo de limão. Mergulhar a gelatina em água fria, espremer e dissolver no micro-ondas ou sobre a placa.

Adicionar um pouco da massa de requeijão à gelatina e misturar. Incorporar a mistura na restante massa de requeijão e colocar no frio. Bater as claras em castelo e incorporar na massa de requeijão.

Colocar a primeira camada de pão de ló numa tarteira, barrar a massa de requeijão, colocar a segunda camada de pão de ló, barrar a massa de requeijão e colocar a terceira camada de pão de ló.

Deixar a torta arrefecer bem. Antes de servir, polvilhar com açúcar em pó.

## Dica

Para obter uma variante frutada do recheio de requeijão e natas, adicionar um pouco de raspa de limão e 300 g de gomos de mandarina escorridos ou pedaços de alperce à massa.

## Ingredientes

### Para o recheio com sabor a cappuccino:

100 g de chocolate preto  
500 g de natas  
6 folhas de gelatina branca  
80 ml de café expresso  
80 ml de licor de café  
16 g de açúcar baunilhado  
1 c. sopa de cacau

### Para pincelar:

3 c. sopa de natas | batidas

### Para polvilhar:

1 c. sopa de cacau

### Acessórios:

Tarteira  
Coador, fino

## Preparação do recheio com sabor a cappuccino

Derreter o chocolate para o recheio com sabor a cappuccino. Bater as claras em castelo. Mergulhar a gelatina em água fria, espremer e dissolver no micro-ondas ou sobre a placa e deixar arrefecer um pouco.

Incorporar metade do café expresso e do licor de café na gelatina e envolver as natas. Dividir a mistura de café e natas em dois. Incorporar o açúcar baunilhado numa metade e o chocolate e o cacau na outra.

Colocar a primeira camada de pão de ló numa tarteira, salpicar com um pouco licor de café e café expresso e barrar as natas escuras por cima. Colocar a segunda camada de pão de ló, salpicar com o restante líquido e barrar as natas claras. Colocar a terceira camada, barrar as natas e polvilhar com cacau.

# Placa de massa de pão de ló

Para 16 fatias | Tempo de preparação: 55 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

190 (290) g de açúcar  
8 (12) g de açúcar baunilhado  
1 pitada (2 pitadas) de sal  
125 (190) g de farinha de trigo,  
tipo 405  
70 (110) g de maisena  
1 (1½) c. chá de fermento em  
pó  
4 (6) ovos, tamanho M  
4 (6) c. sopa de água | quente

### Para a forma:

1 c. chá de manteiga

### Acessórios:

Coador, fino  
Tabuleiro ou tabuleiro universal  
Papel vegetal  
Pano de cozinha

## Preparação

Misturar o açúcar, o açúcar baunilhado e o sal num recipiente. Misturar a farinha, a maisena e o fermento em pó noutro recipiente.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno. Separar os ovos. Bater as claras em castelo com a água quente. Adicionar a mistura de açúcar lentamente e incorporar. Mexer as gemas lentamente.

Peneirar a mistura de farinha por cima da massa de ovos. Incorporar com uma batedeira. Untar o tabuleiro ou tabuleiro universal e colocar papel vegetal. Distribuir a massa no tabuleiro e alisar.

Introduzir a placa de massa de pão de ló no interior do forno e deixar cozer.

Se a placa de massa de pão de ló for utilizada para fazer um rolo de massa de pão de ló, transferir a placa de massa para um pano de cozinha humedecido imediatamente após a cozedura, retirar o papel vegetal e enrolar.

Deixar arrefecer.  
Barrar o recheio preparado.

## Regulação

### Programa automático

Bolos | Base biscoito

Duração do programa: 25 [24] (26) minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 180–190 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: 15–25 minutos

Nível: 1



Placa de massa de pão de ló

# Recheios para placas de massa de pão de ló

## Ingredientes

### Para o recheio de natas e licor de ovo:

3 (5) folhas de gelatina branca  
150 (230) ml de licor de ovo  
500 (750) g de natas

### Para o recheio de natas e arandos:

500 (750) g de natas  
16 (24) g de açúcar baunilhado  
200(300) g de arandos de frasco

### Para polvilhar:

1 c. sopa de açúcar em pó

### Acessórios:

Tarteira  
Coador, fino

## Preparação do recheio de natas e licor de ovo

Mergulhar a gelatina em água fria, espremer e dissolver no micro-ondas ou sobre a placa e deixar arrefecer um pouco.

Adicionar um pouco de licor de ovo à gelatina e mexer. Adicionar tudo ao resto do licor de ovo e mexer. Deixar a massa engrossar no frigorífico.

Bater as claras em castelo. Quando a massa de licor de ovo tiver engrossado ao ponto de ficarem visíveis rastos da batedeira, envolver as natas. Deixar o creme engrossar cerca de 30 minutos no frigorífico.

Em seguida, barrar o creme na placa de massa de pão de ló. Enrolar pela parte mais larga e colocar no frio até ao momento do consumo.

Pouco antes de servir, polvilhar com açúcar em pó.

## Preparação do recheio de natas e arandos

Bater as natas com o açúcar baunilhado.

Espalhar os arandos pela placa de massa de pão de ló. Distribuir as natas por cima. Enrolar pela parte mais larga e colocar no frio até ao momento do consumo.

## Ingredientes

### Para o recheio de natas e manga:

2 (3) mangas maduras (cerca de 300 g)

½ (1) laranja por tratar | só a raspa

120 (180) g de açúcar

2 (3) laranjas | só o sumo (cerca de 120 ml)

1 (1½) lima(s) | apenas o sumo

7 (11) folhas de gelatina branca

500 (750) g de natas

### Para polvilhar:

1 c. sopa de açúcar em pó

### Acessórios:

Tarteira

Coador, fino

## Preparação do recheio de natas e manga

Pouco antes de servir, polvilhar com açúcar em pó.

Reduzir as mangas a puré com raspa de laranja, açúcar, sumo de laranja e sumo de lima.

Mergulhar a gelatina em água fria, espremer e dissolver no micro-ondas ou sobre a placa e deixar arrefecer um pouco.

Adicionar um pouco de puré de manga à gelatina e mexer. Adicionar tudo ao resto do puré de manga e mexer. Deixar a massa engrossar no frigorífico.

Bater as claras em castelo. Quando a massa de manga tiver engrossado ao ponto de ficarem visíveis rastros da batedeira, envolver as natas. Deixar o creme engrossar cerca de 30 minutos no frigorífico.

Em seguida, barrar o creme na placa de massa de pão de ló.

Enrolar pela parte mais larga e colocar no frio até ao momento do consumo.

Pouco antes de servir, polvilhar com açúcar em pó.

# Bolo de manteiga

Para 20 (30) fatias | Tempo de preparação: 95 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

42 (63) g de levedura, fresca  
200 (300) ml de leite, 3,5% de  
gordura | morno  
500 (750) g de farinha de trigo,  
tipo 405  
50 (80) g de açúcar  
 $\frac{1}{2}$  ( $\frac{3}{4}$ ) c. chá de sal  
50 (80) g de manteiga | amole-  
cida  
1 (2) ovo(s), tamanho M

### Para o recheio:

100 (150) g de manteiga | amo-  
lecida  
100 (150) g de amêndoas  
laminadas  
120 (180) g de açúcar  
16 (24) g de açúcar baunilhado

### Acessórios:

Tabuleiro ou tabuleiro universal

## Preparação

Dissolver a levedura no leite mexendo. Amassar os restantes ingre-  
dientes durante 3 a 4 minutos até obter uma massa macia.

Formar uma bola com a massa, colocar numa taça na câmara de  
confeção e cobrir com um pano húmido. Deixar levedar de acordo  
com as regulações da etapa de levedura 1.

Amassar um pouco mais e estender a massa sobre o tabuleiro ou  
tabuleiro universal. Deixar levedar tapado de acordo com as regula-  
ções da etapa de levedura 2.

Misturar a manteiga, o açúcar baunilhado e metade do açúcar para  
o recheio. Fazer cavidades na massa com os dedos. Colocar a  
mistura de manteiga e açúcar nas cavidades. Distribuir o resto do  
açúcar e as amêndoas laminadas pela massa.

Com programa automático:

Iniciar o programa automático e colocar o bolo no interior do forno.

Manual:

Deixar levedar durante 10 minutos à temperatura ambiente. Em  
seguida, colocar o bolo no interior do forno e deixar alourar.

## Regulação

### Deixar a massa fermentada levedar

Etapa de levedura 1 e 2

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 30 °C

Tempo de levedura: 20 minutos

### Cozer o bolo de manteiga

#### Programa automático

Bolos | Bolo manteiga

Duração do programa: 32 [34] (30) minutos

#### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 175–185 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeitão: 20–30 minutos

Nível: 2



Bolo de manteiga

# Bolo de frutas (Ø 15 cm)

Para 8 fatias | Tempo de preparação: 225 minutos + 12 horas para a preparação das frutas

## Ingredientes

### Para o bolo:

50 g de cerejas cocktail  
(peso escorrido) | escorridas  
50 g de alperces secos  
25 g de frutas, cristalizadas  
110 g de sultanas  
110 g de passas  
85 g de corintos  
3 c. sopa de conhaque  
110 g manteiga | amolecida  
110 g de açúcar mascavado  
2 ovos, tamanho L  
1 c. sopa de xarope de açúcar  
(melaço)  
110 g de farinha de trigo,  
tipo 405  
¼ c. chá de mistura de  
especiarias (canela,  
noz-moscada, pimenta)  
¼ c. chá de canela  
⅓ c. chá de noz-moscada,  
moída no momento  
25 g de amêndoas, picadas  
½ limão, não tratado |  
só a casca  
½ laranja, não tratada |  
só a casca

### Para a forma:

1 c. chá de manteiga

### Acessórios:

Forma desmontável, Ø 15 cm  
Papel vegetal  
Papel vegetal  
Fio de cozinha  
Grelha

## Preparação

Cortar as cerejas cocktail, os alperces e as frutas cristalizadas e colocar num recipiente grande com as sultanas, as passas e os corintos. Adicionar o conhaque, misturar e deixar repousar durante cerca de 12 horas.

Bater a manteiga e o açúcar até obter uma mistura cremosa. Incorporar os ovos individualmente. Adicionar melaço.

Misturar a farinha com as especiarias. Envolver a mistura de farinha, as amêndoas, a casca de limão e de laranja e os frutos embebidos em conhaque.

Untar ligeiramente a forma desmontável e colocar papel vegetal. Colocar a massa na forma desmontável e alisar. Cobrir a forma desmontável com uma camada dupla de papel vegetal. Fixar o papel com fio de cozinha no rebordo da forma desmontável.

### Programa automático:

Colocar sobre a grelha no interior do forno e cozer.

### Manual:

Colocar sobre a grelha no interior do forno e cozer de acordo com a etapa 1 e 2.

Deixar o bolo arrefecer na forma.

### Dica

Embalado em papel vegetal e papel-alumínio, o bolo de frutas pode ser armazenado por até 3 meses. Preferencialmente regar com conhaque ou xerez em intervalos regulares.

## Regulação

### Programa automático

Bolos | Bolo Inglês | Forma redonda 15 cm

Duração do programa: 195 minutos

### Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 140 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeitão: 45 minutos

Nível: 1

Etapa 2

Temperatura: 120 °C

Tempo de confeitão: 150 minutos



# Bolo de frutas (Ø 20 cm)

Para 12 fatias | Tempo de preparação: 270 minutos + 12 horas de tempo de preparação para as frutas

## Ingredientes

100 g de cerejas cocktail (peso escorrido) | escorridas  
100 g de alperces secos  
50 g de frutas, cristalizadas  
230 g de sultanas  
230 g de passas  
170 g de corintos  
6 c. sopa de conhaque  
250 g de manteiga | amolecida  
250 g de açúcar mascavado  
4 ovos, tamanho M  
2 c. sopa de xarope de açúcar (melaço)  
250 g de farinha de trigo, tipo 405  
½ c. chá de mistura de especiarias (canela, noz-moscada, pimenta)  
½ c. chá de canela  
¼ c. chá de noz-moscada, moída no momento  
50 g de amêndoas, picadas  
1 limão, não tratado | só a casca  
1 laranja, não tratada | só a casca

### Acessórios:

Forma desmontável, Ø 20 cm  
Papel vegetal, Fio de cozinha, Grelha

### Dica

Embalado em papel vegetal e papel-alumínio, o bolo de frutas pode ser armazenado por até 3 meses. Preferencialmente regar com conhaque ou xerez em intervalos regulares.

## Preparação

Cortar as cerejas cocktail, os alperces e as frutas cristalizadas e colocar num recipiente grande com as sultanas, as passas e os corintos. Adicionar o conhaque, misturar e deixar repousar durante cerca de 12 horas.

Bater a manteiga e o açúcar até obter uma mistura cremosa. Incorporar os ovos individualmente. Adicionar melaço.

Misturar a farinha com as especiarias. Envolver a mistura de farinha, as amêndoas, a casca de limão e de laranja e os frutos embebidos em conhaque.

Untar ligeiramente a forma desmontável e colocar papel vegetal.

Colocar a massa na forma desmontável e alisar. Cobrir a forma desmontável com uma camada dupla de papel anti-gordura. Fixar o papel com fio de cozinha no rebordo da forma desmontável.

Programa automático:

Colocar sobre a grelha no interior do forno e cozer.

Manual:

Colocar sobre a grelha no interior do forno e cozer de acordo com a etapa 1 e 2.

Deixar o bolo arrefecer na forma.

## Regulação

### Programa automático

Bolos | Bolo Inglês | Forma redonda 20 cm

Duração do programa: 240 minutos

### Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 140 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeitão: 60 minutos

Nível: 1

Etapa 2

Temperatura: 120 °C

Tempo de confeitão : 180 minutos

# Bolo de frutas (Ø 25 cm)

Para 16 fatias | Tempo de preparação: 315 minutos + 12 horas de tempo de preparação para as frutas

## Ingredientes

175 g de cerejas cocktail (peso escorrido) | escorridas  
175 g de alperces secos  
75 g de frutas, cristalizadas  
360 g de sultanas  
360 g de passas  
280 g de corintos  
10 c. sopa de conhaque  
400 g de manteiga | amolecida  
400 g de açúcar mascavado  
7 ovos, tamanho M  
3 c. sopa de xarope de açúcar (melaço)  
400 g de farinha de trigo, tipo 405  
½ c. chá de mistura de especiarias (canela, noz-moscada, pimenta)  
¾ c. chá de canela  
½ c. chá de noz-moscada, moída no momento  
75 g de amêndoas, picadas  
1½ limão, não tratado | só a casca  
1½ laranja, não tratada | só a casca

### Acessórios:

Forma desmontável, Ø 25 cm  
Papel vegetal, Fio de cozinha, Grelha

### Dica

Embalado em papel vegetal e papel-alumínio, o bolo de frutas pode ser armazenado por até 3 meses. Preferencialmente regar com conhaque ou xerez em intervalos regulares.

## Preparação

Cortar as cerejas cocktail, os alperces e as frutas cristalizadas e colocar num recipiente grande com as sultanas, as passas e os corintos. Adicionar o conhaque, misturar e deixar repousar durante cerca de 12 horas.

Bater a manteiga e o açúcar até obter uma mistura cremosa. Incorporar os ovos individualmente. Adicionar melaço.

Misturar a farinha com as especiarias. Envolver a mistura de farinha, as amêndoas, a casca de limão e de laranja e os frutos embebidos em conhaque.

Untar ligeiramente a forma desmontável e colocar papel vegetal.

Colocar a massa na forma desmontável e alisar. Cobrir a forma desmontável com uma camada dupla de papel vegetal. Fixar o papel com fio de cozinha no rebordo da forma desmontável.

Programa automático:

Colocar sobre a grelha no interior do forno e cozer.

Manual:

Colocar sobre a grelha no interior do for e cozer de acordo com a etapa 1 e 2.

Deixar o bolo arrefecer na forma.

## Regulação

### Programa automático

Bolos | Bolo Inglês | Forma redonda 25 cm

Duração do programa: 285 minutos

### Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 140 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: 75 minutos

Nível: 1

Etapa 2

Temperatura: 120 °C

Tempo de confeção: 210 minutos

# Cheesecake de tabuleiro

Para 20 fatias | Tempo de preparação: 170 minutos

## Ingredientes

### Para a base:

340 (530) g de farinha de trigo, tipo 405

4 (6) c. de chá de fermento em pó

180 (280) g de açúcar

2 (3) ovos, tamanho M | só a gema

180 (280) g de manteiga

### Para o recheio:

4 (6) ovos, tamanho M

2 (3) ovos, tamanho M | só as claras

460 (700) g de açúcar

18 (28) g de açúcar baunilhado

85 g (119 g) de pó para molho para culinária (baunilha)

2 (4) frascos de óleo de limão ou baunilha e manteiga

2,3 (3,5) kg de requeijão magro

### Acessórios:

Tabuleiro universal

## Preparação

Criar uma massa quebrada com os ingredientes para a base. Refrigerar durante cerca de 60 minutos.

Estender a massa sobre o tabuleiro universal. Formar um rebordo até ao canto superior do tabuleiro universal. Perfurar a base com o garfo várias vezes.

Misturar todos os ingredientes para o recheio. Verter na base e alisar.

Introduzir o bolo no interior do forno e cozer.

Após o final do tempo de confeção deixar repousar 5 minutos no interior do forno desligado.

### Regulação

Modos de funcionamento: Aquecimento intensivo

Temperatura: 150–160 °C

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: ativado

Tempo de confeção: 70–80 minutos

Nível: 2 [1] (1)



Cheesecake de tabuleiro

# Bolo mármore

Para 18 fatias | Tempo de preparação: 80 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

250 g de manteiga | amolecida  
200 g de açúcar  
8 g de açúcar baunilhado  
4 ovos, tamanho M  
200 g de natas ácidas  
400 g de farinha de trigo,  
tipo 405  
16 g de fermento em pó  
1 pitada de sal  
3 c. sopa de cacau

### Para a forma:

1 c. chá de manteiga

### Acessórios:

Forma com abertura, Ø 26 cm  
Grelha

## Preparação

Bater a manteiga, o açúcar e o açúcar baunilhado até obter uma mistura cremosa. Adicionar cada ovo individualmente e bater cada um durante ½ minuto. Adicionar as natas ácidas. Misturar o fermento em pó e o sal e envolver nos restantes ingredientes.

Untar a forma com abertura e adicionar metade da massa. Incorporar o cacau na segunda metade da massa. Distribuir a massa escura por cima da massa clara. Fazer movimentos em espiral na massa utilizando um garfo.

Colocar a forma com abertura sobre a grelha no interior do forno e cozer o bolo.

Deixar o bolo na forma durante 10 minutos. Em seguida, retirar da forma e deixar arrefecer na grelha.

## Regulação

### Programa automático

Bolos | Bolo mármore

Duração do programa: 55 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: 50–60 minutos

Nível: 2 [1] (1)



# Tarte de frutas (massa folhada)

Para 8 porções | Tempo de preparação: 60 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

230 g de massa folhada

### Para o recheio:

30 g de avelãs picadas

500 g de fruta (p. ex., alperces,  
ameixas, peras, maçãs, cerejas)  
| em pedaços pequenos

### Para a cobertura:

2 ovos, tamanho M

200 g de natas

50 g de açúcar

1 c. chá de açúcar baunilhado

### Acessórios:

Forma redonda, 27 cm de Ø

Grelha

## Preparação

Forrar a forma com a massa folhada e polvilhar as avelãs.

Distribuir os pedaços de fruta por cima da massa.

Introduzir a grelha. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno de acordo com a etapa 1.

Para a cobertura misturar os ovos, as natas, o açúcar e o açúcar baunilhado e verter sobre a fruta.

Manual:

Ajustar as regulações de acordo com a etapa 2.

Introduzir a tarte de frutas no interior do forno e cozer até alourar.

## Regulação

### Programa automático

Bolos | Tarte com frutas | Massa folhada

Duração do programa: 36 minutos

### Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 230 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: ativado

Nível: 1

Etapa 2

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 220–230 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: ativado

Tempo de confeção: 36–42 minutos



Tarte de frutas (massa folhada)

# Tarte de frutas (massa quebrada)

Para 8 porções | Tempo de preparação: 120 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

200 g de farinha de trigo,  
tipo 405

65 ml de água

80 g de manteiga

¼ c. chá de sal

### Para o recheio:

30 g de avelãs picadas

500 g de fruta (p. ex., alperces,  
ameixas, peras, maçãs, cerejas)

| em pedaços pequenos

### Para a cobertura:

2 ovos, tamanho M

200 g de natas

50 g de açúcar

1 c. chá de açúcar baunilhado

### Acessórios:

Forma redonda, 27 cm de Ø

Grelha

## Preparação

Cortar a manteiga em cubos e amassar rapidamente com farinha, sal e água até obter uma massa lisa. Refrigerar durante 30 minutos.

Forrar a forma com a massa e polvilhar as avelãs.

Distribuir a fruta uniformemente sobre a massa.

Introduzir a grelha. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno de acordo com a etapa 1.

Para a cobertura misturar os ovos, as natas, o açúcar e o açúcar baunilhado e verter sobre a fruta.

Manual:

Ajustar as regulações de acordo com a etapa 2.

Introduzir a tarte de frutas no interior do forno e cozer.

## Regulação

### Programa automático

Bolos | Tarte com frutas | Massa de tarte

Duração do programa: 43 minutos

### Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 230 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: ativado

Nível: 1

Etapa 2

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 220–240 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: ativado

Tempo de confeção: 36–45 minutos



Tarte de frutas (massa quebrada)

# Sachertorte

Para 12 fatias | Tempo de preparação: 70 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

130 g de chocolate negro  
140 g de manteiga  
110 g de açúcar em pó  
8 g de açúcar baunilhado  
6 ovos, tamanho M  
1 pitada de sal  
110 g de açúcar  
140 g de farinha de trigo,  
tipo 405  
1 c. chá de fermento em pó

### Para pincelar:

200 g de doce de alperce

### Para a cobertura:

200 g de açúcar  
125 ml de água  
150 g de chocolate negro

### Acessórios:

Coador, fino  
Grelha  
Forma desmontável, Ø 24 cm  
Papel vegetal

## Preparação

Derreter o chocolate.

Bater a manteiga com o açúcar em pó até ficar cremosa.  
Separar os ovos. Incorporar a gema. Incorporar o chocolate.

Peneirar a farinha e misturar com o fermento em pó. Bater as claras em castelo com o sal e açúcar. Mexer alternadamente a mistura de farinha e clara de ovo na massa.

Introduzir a grelha no interior do forno. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Cobrir a forma desmontável com papel vegetal e verter aí a massa.  
Introduzir no interior do forno e deixar cozer.

Deixar a base de tarte arrefecer. Entretanto, aquecer o doce de alperce na placa de aquecimento e passar pelo coador.  
Cortar a base de tarte, barrar a superfície cortada e os lados com o doce fino de alperce.

Para a cobertura ferver açúcar com água, adicionar chocolate e derreter.

Distribuir a cobertura de chocolate uniformemente pela tarte.

## Regulação

### Programa automático

Bolos | Sachertorte

Duração do programa: 55 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 170 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: ativada durante 10 minutos após introduzir o alimento

Tempo de confeção: 55 minutos

Nível: 2 [1] (2)



Sachertorte

# Bolo de areia

Para 18 fatias | Tempo de preparação: 100 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

250 g de manteiga | amolecida  
250 g de açúcar  
8 g de açúcar baunilhado  
4 ovos, tamanho M  
2 c. sopa de rum  
200 g de farinha de trigo,  
tipo 405  
100 g de maisena  
2 c. chá de fermento em pó  
1 pitada de sal

### Para a forma:

1 c. chá de manteiga  
1 c. sopa de pão ralado

### Acessórios:

Grelha  
Forma retangular, 30 cm de  
comprimento

## Preparação

Untar a forma retangular e polvilhar com pão ralado.

Introduzir a grelha no interior do forno. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Bater a manteiga, o açúcar e o açúcar baunilhado até obter um preparado cremoso. Incorporar os ovos e o rum um após o outro.

Misturar a farinha, a maisena, o fermento em pó e o sal e envolver nos restantes ingredientes.

Encher a forma retangular com a massa e colocar na longitudinal sobre a grelha no interior do forno. Cozer o bolo.

Deixar o bolo na forma durante 10 minutos. Em seguida, retirar da forma e deixar arrefecer na grelha.

## Regulação

### Programa automático

Bolos | Bolo areia

Duração do programa: 78 [83] (78) minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 155–165 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: ativado

Tempo de confeção: 60–70 minutos

Nível: 2 [1] (1)



# Bolo de chocolate e nozes

Para 16 fatias | Tempo de preparação: 75 minutos + 12 horas no frio

## Ingredientes

200 g de manteiga  
250 g de chocolate negro  
250 g de avelãs picadas  
160 g de açúcar  
3 c. sopa de café expresso  
1 c. chá de aroma de baunilha  
Bourbon  
6 ovos, tamanho M

### Para a forma:

1 c. sopa de manteiga

### Acessórios:

Forma desmontável, Ø 26 cm ou  
24 formas pequenas (cerca de  
100 ml)  
Papel vegetal  
Grelha

### Dica

Servir com frutos silvestres frescos.  
Se utilizar 12 formas reduzir a quantidade para metade, o tempo de confeção permanece inalterado.

## Preparação

Derreter a manteiga e o chocolate. Juntar as avelãs, açúcar, expresso e o aroma de baunilha Bourbon. Deixar arrefecer.

Separar os ovos. Envolver as gemas na massa de chocolate e manteiga. Bater as claras em castelo bem firmes e envolver na massa.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.  
Untar a forma desmontável e colocar papel vegetal ou untar as formas. Colocar a massa na forma desmontável ou nas formas.

Colocar sobre a grelha no interior do forno e deixar cozinhar.  
Antes de servir colocar 12 horas no frio.

### Regulação

#### Programa automático

Bolos | Bolo chocolate e nozes | Um grande/Vários, pequenos  
Duração do programa Um grande: 55 minutos  
Duração do programa Vários, pequenos: 40 [28] (40) minutos

### Manual

#### Um grande

Modos de funcionamento: Ar quente plus  
Temperatura: 150 °C  
Booster: ativado  
Pré-aquecer: ativado  
Crisp function: desligado  
Tempo de confeção: 55 minutos  
Nível: 2 [1] (1)

#### Diversos pequenos

Modos de funcionamento: Ar quente plus  
Temperatura: 150 °C  
Booster: ativado  
Pré-aquecer: ativado  
Crisp function: desligado  
Tempo de confeção: 40 [28] (40) minutos  
Nível: 2 [1] (2)



Bolo de chocolate e nozes

# Stollen

Para 15 fatias | Tempo de preparação: 160 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

42 g de levedura, fresca  
8 g de açúcar baunilhado  
70 ml de leite, 3,5% de gordura  
| morno  
200 g de passas  
50 g de amêndoas, picadas  
50 g de casca de limão cristalizada  
50 g de casca de laranja cristalizada  
2–3 c. sopa de rum  
275 g de manteiga | amolecida  
500 g de farinha de trigo,  
tipo 405  
1 pitada de sal  
100 g de açúcar  
½ c. chá de raspa da casca de  
limão  
1 ovo, tamanho M

### Para pincelar:

75 g de manteiga

### Para polvilhar:

50 g de açúcar

### Para polvilhar:

35 g de açúcar em pó

### Acessórios:

Tabuleiro ou tabuleiro universal

### Dica

Envolver o Stollen em papel-alumínio e armazenar fechado num saco plástico hermético.

## Preparação

Diluir a levedura e o açúcar baunilhado no leite e deixar levedar coberto durante 15 minutos.

Misturar as passas, as amêndoas, a casca de limão cristalizada e a casca de laranja cristalizada com o rum e reservar.

Amassar o leite fermentado com a manteiga, a farinha, o sal, o açúcar, a raspa de limão e o ovo até obter uma massa lisa. Envolver brevemente a casca de limão cristalizada, a casca de laranja cristalizada, as passas com o rum.

Colocar a massa numa taça no interior do forno e cobrir com um pano húmido. Deixar levedar de acordo com as regulações.

Formar com a massa um Stollen com aprox. 30 cm de comprimento. Colocar no tabuleiro ou no tabuleiro universal, introduzir no interior do forno e cozer.

Derreter a manteiga para pincelar, cobrir o Stollen ainda quente e polvilhar com açúcar. Deixar arrefecer, depois polvilhar generosamente com açúcar em pó.

### Regulação

#### Deixar levedar a massa

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 30 °C

Tempo de levedura: 60 minutos

#### Cozer o Stollen

##### Programa automático

Bolos | Stollen

Duração do programa: 60 [55] (60) minutos

##### Manual

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: 55–65 minutos

Nível: 2 [1] (1)



# Bolo Streusel com fruta

Para 20 (30) fatias | Tempo de preparação: 150 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

42 (63) g de levedura, fresca  
150 (220) ml de leite, 3,5% de  
gordura | morno  
450 (680) g de farinha de trigo,  
tipo 405  
50 (80) g de açúcar  
90 (140) g de manteiga | amo-  
lecida  
1 (2) ovo(s), tamanho M

### Para o recheio:

1,25 (1,9) kg de maçãs

### Para o Streusel:

240 (360) g de farinha de trigo,  
tipo 405  
150 (230) g de açúcar  
16 (24) g de açúcar baunilhado  
1 (2) c. chá de canela  
150 (230) g de manteiga |  
amolecida

### Acessórios:

Tabuleiro ou tabuleiro universal

### Dica

Em vez das maçãs também se  
pode utilizar 1 kg de ameixas ou  
cerejas descaroadas.

## Preparação

Dissolver a levedura no leite mexendo. Amassar a farinha, o açúcar,  
a manteiga e o ovo até obter uma massa lisa.

Formar uma bola com a massa e colocar numa taça aberta no  
interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações da  
etapa de levedura 1.

Descascar as maçãs, descaroçar e cortar em quartos.

Amassar um pouco mais e estender a massa sobre o tabuleiro  
ou tabuleiro universal. Distribuir as maçãs uniformemente sobre a  
massa. Misturar a farinha, o açúcar, o açúcar baunilhado e a canela  
e amassar com a manteiga até obter um Streusel. Espalhar por  
cima das maçãs.

Colocar o bolo no interior do forno e deixar levedar de acordo com  
as regulações da etapa de levedura 2.

Cozer o bolo até alourar.

### Regulação

#### Deixar levedar a massa

Etapa de levedura 1

Utiliza.especiais | Deixar levedar a massa | Levedar durante 30 min.

Etapa de levedura 2

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 30 °C

Tempo de levedura: 30 minutos

#### Cozer o bolo

#### Programa automático

Bolos | Bolo Streusel com fruta

Duração do programa: 56 [48] (56) minutos

#### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 170–180 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: ativado [desligado] (ativado)

Tempo de confeção: 45–55 minutos

Nível: 3 [2] (2)





# Pastelaria

## Pequenas iguarias

Muffins, bolachinhas ou profiteroles: estas pequenas iguarias atraem qualquer um. Por último, por vezes também é válido «quanto mais pequeno, mais delicado». Uma degustação de miniaturas doces proporciona uma grande alegria a miúdos e graúdos, velhos e novos.

# Bolachinhas

Para 70 unidades (2 tabuleiros) | Tempo de preparação: 135 minutos

## Ingredientes

250 (380) g de farinha de trigo, tipo 405  
½ (1) c. chá de fermento em pó  
80 (120) g de açúcar  
8 (12) g de açúcar baunilhado  
1 (1½) frasco de aroma de rum  
3 (4) c. sopa de água  
120 (180) g de manteiga | amolecida

### Acessórios:

Rolo da massa  
Moldes  
2 tabuleiros ou tabuleiros universais

## Preparação

Misturar a farinha, o fermento em pó, o açúcar e o açúcar baunilhado. Amassar os restantes ingredientes rapidamente até obter uma massa lisa e colocar no frio, pelo menos, 60 minutos.

Estender a massa com uma espessura aproximada de 3 mm, cortar as bolachinhas e colocar sobre os tabuleiros ou tabuleiros universais.

Introduzir as bolachinhas no interior do forno e deixar cozer.

### Regulação

#### Programa automático

Sortido | Biscoitos | 1 tabuleiro/2 tabuleiros

Duração do programa 1 tabuleiro: 25 [24] (25) minutos

Duração do programa 2 tabuleiros: 26 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 140–150 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: 25–35 minutos

Nível 1 tabuleiro: 2 [2] (1)

Nível 2 tabuleiros: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

### Dica

A quantidade de ingredientes aplica-se a 2 tabuleiros. Para 1 tabuleiro dividir a quantidade a meio ou cozer as bolachinhas umas a seguir às outras.



# Muffins de mirtilo

Para 12 unidades | Tempo de preparação: 50 minutos

## Ingredientes

225 g da farinha de trigo, tipo 405  
110 g de açúcar  
8 g de fermento em pó  
8 g de açúcar baunilhado  
1 pitada de sal  
1 c. sopa de mel  
2 ovos, tamanho M  
100 ml de leiteiro  
60 g de manteiga | amolecida  
250 g de mirtilos  
1 c. sopa de farinha de trigo, tipo 405

### Acessórios:

12 formas de papel, Ø 5 cm  
Forma para muffins para 12 muffins com Ø 5 cm  
Grelha

## Preparação

Misturar a farinha, o açúcar, o fermento em pó, o açúcar baunilhado e o sal. Adicionar o mel, os ovos, o leiteiro e a manteiga e mexer brevemente.

Misturar os mirtilos com a farinha e envolver cuidadosamente na massa.

Colocar as formas de papel na forma para muffins. Distribuir a massa uniformemente pelas formas.

Colocar a forma para muffins sobre a grelha na câmara de confeitura e deixar cozer.

## Regulação

### Programa automático

Sortido | Muffins de mirtilo

Duração do programa: 38 [41] (38) minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 165–175 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado [ativado] (desligado)

Tempo de confeitura: 35–45 minutos

Nível: 2 [1] (1)

## Dica

Os mirtilos de cultivo são a melhor escolha para a receita. Utilizar mirtilos ultracongelados.



# Bolachas de Natal

Para 30 unidades | Tempo de preparação: 70 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

200 g de manteiga

300 g de farinha de trigo, tipo

405

100 g de açúcar em pó

8 g de açúcar baunilhado

2 ovos, tamanho M | só a gema

100 g de amêndoas, descascadas e picadas

½ limão, não tratado | só a raspa da casca

### Para o recheio:

200 g de geleia de groselha

### Acessórios:

Película aderente

Tabuleiro ou tabuleiro universal

Moldes, redondos

(em 2 tamanhos)

### Dica

A quantidade de ingredientes aplica-se a 2 tabuleiros. Para 1 tabuleiro dividir a quantidade a meio ou cozer as bolachinhas umas a seguir às outras.

## Preparação

Cortar a manteiga em quadrados e amassar juntamente com a farinha, açúcar em pó, açúcar baunilhado, gema de ovo, amêndoas e casca de limão até obter uma massa lisa, envolver em película aderente e colocar 30 minutos no frio.

Estender a massa com cerca de 2 mm de espessura e cortar em círculos. Em metade das bolachinhas fazer um pequeno orifício ao meio (em círculos maiores fazer 3 orifícios). Colocar as bolachinhas no tabuleiro ou no tabuleiro universal, introduzir no interior do forno e cozer até alourar.

Deixar arrefecer brevemente após a conclusão do tempo de confeção. Pincelar as bolachinhas ainda mornas e sem orifícios com geleia de groselha ligeiramente aquecida e colocar as bolachinhas com os orifícios por cima. Polvilhar com açúcar em pó.

### Regulação

#### Programa automático

Sortido | Bolachas de Natal | 1 tabuleiro/2 tabuleiros

Duração do programa 1 tabuleiro: 12 minutos

Duração do programa 2 tabuleiros: 17 minutos

#### Manual

##### Para 1 tabuleiro

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 160 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo func.: 10–15 minutos

Nível: 2

##### Para 2 tabuleiros

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 160 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo func.: 13–19 minutos

Nível: 2 + 4 [1 + 3] (1 + 3)



# Bolinhos de amêndoa

Para 30 unidades | Tempo de preparação: 35 minutos

## Ingredientes

100 g de amêndoas amargas,  
peladas  
200 g de amêndoas, doces,  
peladas  
600 g de açúcar  
1 pitada de sal  
4 ovos, tamanho M | só as  
claras

### Acessórios:

2 tabuleiros ou tabuleiros  
universais  
Papel vegetal  
Saco de pasteleiro com bico  
redondo

### Dica

As amêndoas amargas podem ser substituídas por amêndoas doces e ½ frasco de óleo de amêndoa amarga. A quantidade de ingredientes aplica-se a 2 tabuleiros. Para 1 tabuleiro dividir a quantidade a meio ou cozer os bolinhos uns a seguir aos outros.

## Preparação

Triturar as amêndoas no processador de alimentos em 2 passos com cerca de um terço de açúcar.

Misturar o açúcar restante, um pouco de sal e as claras necessárias até obter uma massa um pouco viscosa.

Revestir o(s) tabuleiro(s) universal(is) ou o(s) tabuleiro(s) com papel vegetal. Fazer aí pequenas bolas de massa com um saco de pasteleiro.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno de acordo com a etapa 1.

Humedecer uma colher e passar a parte de trás da colher pelas bolas de massa.

### Programa automático:

Colocar os bolinhos de amêndoa no interior do forno e cozer até alourar.

### Manual:

Colocar os bolinhos de amêndoa no interior do forno e cozer de acordo com a etapa 2 e 3.

Deixar os bolinhos de amêndoa arrefecer sobre o papel vegetal e só depois retirar.

### Regulação

#### Programa automático

Sortido | Bolinhos de amêndoa | 1 tabuleiro/2 tabuleiros  
Duração do programa: 15 minutos

## Manual

### Para 1 tabuleiro

Etapa 1

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 200 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Etapa 2

Temperatura: 180 °C

Tempo de confeitura: 11 minutos

Nível: 2 [3] (2)

Etapa 3

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 180 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeitura: 2–4 minutos

### Para 2 tabuleiros

Etapa 1

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 200 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Etapa 2

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 170 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeitura: 11 minutos

Nível: 1+3 [2+4] (1+3)

Etapa 3

Temperatura: 180 °C

Tempo de confeitura: 2–6 minutos



Bolinhos de amêndoa

# Sortido seco

Para 50 (75) unidades (2 tabuleiros) | Tempo de preparação: 50 minutos

## Ingredientes

160 (240) g de manteiga | amolecida  
50 (80) g de açúcar mascavado  
50 (80) g de açúcar em pó  
8 (12) g de açúcar baunilhado  
1 (2) pitada(s) de sal  
200 (300) g de farinha de trigo, tipo 405  
1 (2) ovo(s), tamanho M | só a clara

### Acessórios:

Saco de pasteleiro  
Bico em forma de estrela, 9 mm  
2 tabuleiros ou tabuleiros universais

### Dica

A quantidade de ingredientes aplica-se a 2 tabuleiros. Para 1 tabuleiro dividir a quantidade a meio ou cozer as bolachinhas umas a seguir às outras.

## Preparação

Bater a manteiga até ficar cremosa. Adicionar o açúcar, o açúcar em pó, o açúcar baunilhado e o sal e mexer até obter uma massa macia. Incorporar a farinha e, por último, as claras.

Colocar a massa num saco de pasteleiro e fazer tiras com 5–6 cm de comprimento nos tabuleiros ou tabuleiros universais. Colocar o sortido no interior do forno e cozer até alourar.

### Regulação

#### Programa automático

Sortido | Sortido seco | 1 tabuleiro/2 tabuleiros

Duração do programa 1 tabuleiro: 22 [21] (31) minutos

Duração do programa 2 tabuleiros: 33 minutos

#### Manual

1 tabuleiro

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: 20–30 minutos

Nível: 2 [2] (1)

#### 2 tabuleiros

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 140–150 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: 30–40 minutos

Nível: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)



# Kipferl de baunilha

Para 90 (130) unidades (2 tabuleiros) | Tempo de preparação: 110 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

280 (420) g de farinha de trigo,  
tipo 405

210 (320) g de manteiga |  
amolecida

70 (110) g de açúcar

100 (150) g de amêndoas  
móidas

### Para envolver:

70 (110) g de açúcar baunilhado

### Acessórios:

2 tabuleiros ou tabuleiros  
universais

## Preparação

Amassar a farinha, a manteiga, o açúcar e as amêndoas até obter uma massa lisa. Refrigerar a massa durante cerca de 30 minutos.

Dividir a massa em pequenas porções com cerca de 7 g. Formar um rolo, depois meias-luas e colocar nos tabuleiros ou tabuleiros universais.

Colocar as meias-luas de baunilha na câmara de confeitão e cozer até alourar.

Envolver as meias-luas ainda quentes em açúcar baunilhado.

## Regulação

### Programa automático

Sortido | Kipferl de baunilha| 1 tabuleiro/ 2 tabuleiros

Duração do programa 1 tabuleiro: 31 minutos

Duração do programa 2 tabuleiros: 35 [36] (40) minutos

## Manual

### 1 tabuleiro

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 140–150 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeitão: 25–35 minutos

Nível: 2 [2] (1)

### 2 tabuleiros

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 135–145 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeitão: 30–40 minutos

Nível: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

## Dica

A quantidade de ingredientes aplica-se a 2 tabuleiros. Para 1 tabuleiro dividir a quantidade a meio ou cozer as bolachinhas umas a seguir às outras.



# Muffins de nozes

Para 12 unidades | Tempo de preparação: 95 minutos

## Ingredientes

80 g de passas  
40 ml de rum  
120 g manteiga | amolecida  
120 g de açúcar  
8 g de açúcar baunilhado  
2 ovos, tamanho M  
140 g de farinha de trigo,  
tipo 405  
1 c. chá de fermento em pó  
120 g de miolo de nozes |  
picadas grosseiramente

### Acessórios:

Forma para muffins para 12  
muffins com Ø 5 cm  
Formas de papel, Ø 5 cm  
Grelha

## Preparação

Colocar as passas durante 30 minutos em rum.

Bater a manteiga até ficar cremosa. Em seguida, juntar o açúcar, o açúcar baunilhado e os ovos. Misturar a farinha e o fermento em pó e mexer. Incorporar as nozes. Por último, incorporar as passas com o rum.

Colocar as formas de papel na forma para muffins. Distribuir a massa uniformemente pela formas com 2 colheres de sopa.

Colocar a forma para muffins sobre a grelha no interior do forno e deixar cozer.

### Regulação

#### Programa automático

Sortido | Muffins de nozes

Duração do programa: 38 minutos

#### Manual

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeitura: 30–40 minutos

Nível: 2 [1] (1)



Muffins de nozes

# Profiteroles

Para 12 (18) unidades | Tempo de preparação: 80 minutos

## Ingredientes

250 (375) ml de água  
50 (75) g de manteiga  
1 (2) pitada(s) de sal  
170 (225) g de farinha de trigo,  
tipo 405  
4 (6) ovos, tamanho M  
1 (1½) c. chá de fermento em pó

### Acessórios:

Saco de pasteleiro  
Bico em forma de estrela,  
11 mm  
Tabuleiro ou tabuleiro universal

## Preparação

Ferver numa caçarola a água com a manteiga e o sal.

Retirar a caçarola do fogão. Despejar a farinha no líquido a ferver e mexer rapidamente até se formar uma bola. «Queimar» a bola na caçarola mexendo enquanto está quente até que no fundo da caçarola se forme uma camada branca.

Colocar a massa numa taça. Mexer os ovos um após o outro até que a massa tenha uma superfície macia e brilhante. Misturar depois o fermento em pó.

Verter a massa para um saco de pasteleiro. Fazer rosetas no tabuleiro ou no tabuleiro universal. Cozer até alourar.

Após a cozedura cortar de imediato os profiteroles a meio na horizontal e deixar arrefecer. Caso ainda seja visível alguma camada de massa húmida retirar a mesma.

## Regulação

### Programa automático

Sortido | Profiteroles

Duração do programa: 48 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus

Temperatura: 160–170 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: após 15 minutos ativado

Quantidade/

tipo de jatos de vapor: 1 jato de vapor/automático

Tempo de confeção: 45–55 minutos

Nível: 2 [1] (1)



# Recheios dos profiteroles

Para 12 (18) profiteroles | Tempo de preparação: 20 minutos

## Ingredientes

### Para o recheio de natas e tangerina:

400 (600) g de natas  
16 (24) g de açúcar baunilhado  
16 (24) g de estabilizante de natas  
350 (530) g de tangerinas de lata (peso escorrido)

### Para o recheio de natas e

#### ginja:

350 (530) g de ginjas de frasco (peso escorrido)  
100 (150) ml de sumo de ginjas (do frasco)  
40 (60) g de açúcar  
1 (1½) c. sopa de maisena  
1 (2) c. sopa de água  
500 (750) g de natas  
30 (40) g de açúcar em pó  
8 (12) g de açúcar baunilhado  
16 (24) g de estabilizante de natas

### Para o recheio de natas e

#### café:

750 g (1,125 kg) de natas  
100 (150) g de açúcar  
2 (3) c. chá de café, solúvel  
16 (24) g de estabilizante de natas

### Para polvilhar:

1 c. sopa de açúcar em pó

### Acessórios:

Saco de pasteleiro  
Bico em forma de estrela,  
12 mm

## Preparação do recheio de natas e tangerina

Bater as natas em castelo com o açúcar baunilhado e o estabilizante de natas. Escorrer as frutas e colocar nas metades inferiores dos profiteroles.

Verter as natas para um saco de pasteleiro e despejar sobre as frutas. Colocar as metades superiores e servir polvilhados com açúcar em pó.

## Preparação do recheio de natas e café

Escorrer as ginjas e recolher o sumo das ginjas.

Ferver o sumo das ginjas com o açúcar.

Misturar a maisena com água e juntar ao líquido quente. Deixar ferver, adicionar as ginjas e colocar no frio.

## Ingredientes

### Para o recheio de natas e tangerina:

400 (600) g de natas  
 16 (24) g de açúcar baunilhado  
 16 (24) g de estabilizante de natas  
 350 (530) g de tangerinas de lata (peso escorrido)

### Para o recheio de natas e ginja:

350 (530) g de ginjas de frasco (peso escorrido)  
 100 (150) ml de sumo de ginjas (do frasco)  
 40 (60) g de açúcar  
 1 (1½) c. sopa de maisena  
 1 (2) c. sopa de água  
 500 (750) g de natas  
 30 (40) g de açúcar em pó  
 8 (12) g de açúcar baunilhado  
 16 (24) g de estabilizante de natas

### Para o recheio de natas e café:

750 g (1,125 kg) de natas  
 100 (150) g de açúcar  
 2 (3) c. chá de café, solúvel  
 16 (24) g de estabilizante de natas

### Para polvilhar:

1 c. sopa de açúcar em pó

### Acessórios:

Saco de pasteleiro  
 Bico em forma de estrela,  
 12 mm

## Preparação do recheio de natas e ginja

Bater as natas durante cerca de ½ minuto, peneirar o açúcar em pó, misturar com o açúcar baunilhado e o estabilizante de natas, juntar às natas e bater até ficarem firmes.

Verter a massa de ginja nas metades inferiores dos profiteroles. Verter as natas para um saco de pasteleiro e despejar sobre as ginjas.

Colocar as metades superiores e servir polvilhados com açúcar em pó.  
 Bater as natas com o açúcar, café em pó e estabilizante de natas e deitar esta massa num saco de pasteleiro.

Verter as natas com café nas metades inferiores dos profiteroles. Colocar as metades superiores e servir polvilhados com açúcar em pó.



# Pão

Crosta crocante miolo macio

Pão fresco ainda quente é uma das delícias mais fáceis de preparar. Quer seja ao pequeno-almoço no fim de semana com bastante manteiga e compota ou ao lanche após um longo dia de trabalho, (quase) toda a gente conhece e gosta de pão.

## Dicas para a preparação

Para garantir que o seu pão é um sucesso, compilamos para si as informações mais relevantes sobre o processamento da massa.

O tempo de amassadura adequado é crucial para um bom pão:

- As massas firmes requerem um tempo de amassadura mais curto do que as massas mais macias.
- As massas com farinha de centeio requerem menos tempo de amassadura do que as massas com farinha de trigo.

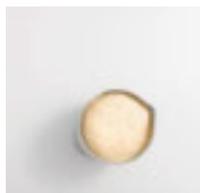
As massas para pão e pãezinhos são aerificadas com levedura ou massa azeda. Para que os microrganismos contidos na massa tenham ótimas condições de trabalho e para que a massa levede o melhor possível, é necessário um clima húmido e quente. Por isso, recomendamos um programa automático especial para aerificar as suas massas fermentadas.

Se for adicionada humidade durante a cozedura, isto tem 2 efeitos positivos:

- Durante a cozedura forma-se muito lentamente uma película sobre a massa. Assim, o pão tem mais tempo para levedar de forma ideal.
- A gelatinização do amido na superfície do pão produz uma crosta brilhante e estaladiça.

## Preparação da massa fermentada para pão

1. Preparar e levedar a massa fermentada de acordo com as instruções na receita. Além disso, encontra vídeos úteis para moldar pão e pãezinhos na app Miele@mobile.



2. Se a área de trabalho para o processamento da massa deve ser enfarinhada depende da sua composição: se a massa colar aos dedos quando tocada, a área de trabalho deve ser sempre enfarinhada ligeiramente.



3. Puxar a massa ligeiramente para cima a partir do exterior e pressionar para baixo no meio. Repetir este processo pelo menos seis vezes. A massa é colocada com a selagem da massa voltada para baixo.



4. O pedaço de massa deve então descansar durante, pelo menos, 1 minuto antes de ser transformado em pão ou pãezinhos.



## Preparação de pão e baguete sem forma

Os pães que não são cozidos numa forma são pães sem forma.

1. Alinhar o pedaço de massa com a selagem da massa voltada para cima e pressionar com a borda da mão longitudinalmente no meio.
2. Dobrar um lado para o meio e pressionar firmemente. Repetir o processo no outro lado. Em seguida, virar a massa e enrolar na forma adequada com um pouco de pressão.
3. Existem 2 formas de criar o modelo:
  - Se for necessário um perfil uniforme, os pedaços de massa são colocados com a selagem da massa voltada para baixo e depois cortados na parte superior lisa.
  - Se for necessário um perfil mais rústico, os pedaços de massa são colocados no lado liso para que a selagem da massa fique virada para cima.

## Que fazer quando...

### ...a massa ficar demasiado firme?

Adicione um pouco de líquido, uma vez que o teor de humidade das farinhas varia, sendo, por vezes, necessário mais ou menos líquido para obter uma massa maleável.

### ...a massa ficar demasiado húmida?

O tempo de amassadura deve ser prolongado, mas não deve exceder 10 minutos. Se amassar durante mais tempo não for suficiente, deve ser adicionada gradualmente alguma farinha.

### ... o pão se divide?

Uma possibilidade é a redução do tempo de confeção. Se este for demasiado prolongado, são produzidos demasiados gases que já não podem ser retidos pela massa. A massa fica incrustada e perde a forma.

Usar ingredientes líquidos tão frios quanto possível, pois a massa aquece durante o processo de amassadura. Se a temperatura da massa for demasiado alta, o processo de fermentação decorre demasiado rápido.

Cozer o pão a uma temperatura mais elevada durante os primeiros 10 minutos.

## Que fazer quando...

### **...o pão apresentar pontos compactos, húmidos (faixas de água)?**

Cozer o pão a uma temperatura mais reduzida durante os primeiros 10 minutos.

O clima de cozedura é demasiado húmido, pelo que não é possível libertar humidade da massa para o ambiente.

Prolongar as fases de fermentação para reter previamente mais humidade na estrutura da massa.

### **... o pão ficar com fissuras não intencionais?**

Na fase de fermentação e na 1.ª fase de cozedura deve sempre prevalecer um clima húmido. A humidade forma um condensado na superfície da massa, que cria uma película elástica.

A massa não é suficientemente funda e frequentemente cortada.

### **... o pão tem uma superfície romba?**

Na fase de fermentação e na 1.ª fase de cozedura deve ser sempre assegurada uma humidade suficiente. A humidade faz com que o amido gelifique na superfície da massa.

### **... o pão não ficar suficientemente crocante?**

Garantir mais humidade na primeira fase de cozedura para que não seque.

Um tempo de cozedura mais prolongado pode libertar mais humidade da massa para o ambiente e formar uma crosta mais espessa.

Cozer o pão a uma temperatura mais elevada durante os primeiros 10 minutos.



# Baguetes

Para 2 pães com 10 fatias | Tempo de preparação: 120 minutos

## Ingredientes

21 g de levedura, fresca  
270 ml de água | fria  
500 g de farinha de trigo,  
tipo 405  
2 c. chá de sal  
½ c. chá de açúcar  
1 c. sopa de manteiga |  
amolecida

### Acessórios:

Tabuleiro ou tabuleiro universal

## Preparação

Dissolver a levedura em água mexendo. Amassar a farinha, o sal, o açúcar e a manteiga durante 6-7 minutos até obter uma massa lisa.

Formar uma bola com a massa e colocar numa taça aberta no interior do forno.

Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 1.

Dividir a massa em dois, moldar baguetes com 35 cm de comprimento, colocar na transversal no tabuleiro ou no tabuleiro universal e fazer vários cortes na diagonal com 1 cm de profundidade.

### Programa automático:

Iniciar o programa automático e colocar as baguetes no interior do forno.

### Manual:

Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 2. Em seguida, cozer as baguetes.

## Regulação

### Deixar levedar a massa

Etapa de levedura 1

Apl. especiais | Deixar levedar a massa | Levedar durante 30 min.

Etapa de levedura 2

Apl. especiais | Deixar levedar a massa | Levedar 15 min.

### Cozer o pão

#### Programa automático

Pão | Baguettes

Duração do programa: 69 minutos

#### Manual

Modos de funcionamento: Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus

Temperatura: 190–200 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: após 15 minutos

ativado

Quantidade/

tipo de jatos de vapor: 1 jato de vapor/manual, imediatamente após inserir o alimento

Tempo de confeção: 30–40 minutos

Nível: 2 [1] (1)



# Pão rústico suíço

Para 15 fatias | Tempo de preparação: 160 minutos

## Ingredientes

25 g de levedura, fresca  
300 ml de leite | morno  
350 g de farinha de trigo,  
tipo 405  
150 g de farinha de centeio,  
tipo 997  
1 c. chá de sal

### Para polvilhar:

1 c. sopa de farinha de trigo,  
tipo 405

### Acessórios:

Tabuleiro ou tabuleiro universal

## Preparação

Dissolver a levedura no leite mexendo. Amassar a farinha e o sal até obter uma massa macia e lisa.

Formar uma bola com a massa, colocar numa taça e cobrir com um pano húmido. Deixar levedar 60 minutos à temperatura ambiente.

Moldar a massa em um pão redondo e colocar no tabuleiro universal. Polvilhar com farinha. Fazer cortes no pão longitudinal e transversalmente no topo, com cerca de 1 cm de profundidade.

Deixar levedar 30 minutos à temperatura ambiente.  
Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.  
Introduzir no interior do forno e deixar cozer.

## Regulação

### Programa automático

Pão | Pão rústico suíço

Duração do programa: 48 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus

Temperatura: 180–210°C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Quantidade/

tipo de jatos de vapor: 2 jatos de vapor/manual, 1.º após 6 minutos, 2.º após mais 6 minutos

Tempo de confeção: 40 minutos

Nível: 2 [1] (2)

## Dica

Requintar a massa com cubos de bacon ou nozes.



Pão rústico suíço

# Pão de espelta

Para 20 fatias | Tempo de preparação: 130 minutos

## Ingredientes

120 g de cenouras  
42 g de levedura, fresca  
210 ml de água | fria  
300 g de farinha integral de espelta  
200 g de farinha de espelta, tipo 630  
2 c. chá de sal  
100 g de amêndoas, inteiras

### Acessórios:

Tabuleiro ou tabuleiro universal

## Preparação

Raspar as cenouras finamente.

Dissolver a levedura em água mexendo. Amassar a farinha, o sal e as cenouras durante 4–5 minutos até obter uma massa lisa.

Adicionar as amêndoas e amassar durante mais 2–3 minutos.

Formar uma bola com a massa e colocar numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 1.

Amassar a massa ligeiramente, formar um pão com cerca de 25 cm de comprimento, colocar na transversal no tabuleiro ou no tabuleiro universal e fazer vários cortes na diagonal com ½ cm de profundidade.

Programa automático:

Iniciar o programa automático e colocar o pão no interior do forno.

Manual:

Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 2. Em seguida, cozer o pão.

### Dica

Podem ser usadas nozes ou sementes de abóbora em vez das amêndoas.

## Regulação

### Deixar levedar a massa

Etapa de levedura 1

Apl. especiais | Deixar levedar a massa | Levedar durante 30 min.

Etapa de levedura 2

Apl. especiais | Deixar levedar a massa | Levedar 15 min.

### Cozer o pão

#### Programa automático

Pão | Pão de espelta

Duração do programa: 72 minutos

#### Manual

Modos de funcionamento: Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus

Temperatura: 180–190 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Quantidade/

tipo de jatos de vapor: 1 jato de vapor/manual, imediatamente após inserir o alimento

Tempo de confeitão: 50–60 minutos

Nível: 2 [1] (1)



Pão de espelta

# Pão Pita/árabe

Para 1 pão com 8 porções | Tempo de preparação: 100 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

42 g de levedura, fresca

200 ml de água | fria

375 g de farinha de trigo,  
tipo 405

1½ c. chá de sal

2 c. sopa de azeite

### Para pincelar:

Água

½ c. sopa de azeite

### Para polvilhar:

½ c. sopa de sementes do  
cominho preto

### Acessórios:

Tabuleiro ou tabuleiro universal

## Preparação

Dissolver a levedura em água mexendo. Amassar a farinha, o sal e o óleo durante 6-7 minutos até obter uma massa lisa.

Formar uma bola com a massa e colocar numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 1.

Estender a massa formando um pão com cerca de 25 cm de diâmetro e colocar no tabuleiro ou tabuleiro universal.

Pincelar ligeiramente com água. Polvilhar o pão com sementes de cominho preto e pressionar. Pincelar com azeite.

Programa automático:

Iniciar o programa automático e colocar o pão no interior do forno.

Manual:

Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 2. Em seguida, cozer o pão.

## Dica

Envolver na massa 50 g de cebola frita e 2 c. chá de ervas da Provença e ou 50 g de azeitonas pretas picadas, 1 c. sopa de pinhões picados e 1 c. chá de alecrim e amassar.

## Regulação

### Deixar levedar a massa

Etapa de levedura	1
Apl. especiais   Deixar levedar a massa   Levedar durante 30 min.	
Etapa de levedura	2
À temperatura ambiente	
Tempo de levedura:	10 minutos

### Cozer o pão

#### Programa automático

Pão   Pão Pita/árabe	
Duração do programa:	44 minutos

#### Manual

Modos de funcionamento:	Coz. c/ clima c/ Aquec. sup./inf.
Temperatura:	200–210°C
Booster:	ativado
Pré-aquecer:	desligado
Crisp function:	desligado
Quantidade/ tipo de jatos de vapor:	1 jato de vapor/ manual, imediatamente após inserir o alimento
Tempo de confeção:	25–35 minutos
Nível:	2 [1] (1)



Pão Pita/árabe

# Trança

Para 16 fatias | Tempo de preparação: 140 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

42 g de levedura, fresca  
150 ml de leite, 3,5% de gordura  
| morno  
500 g de farinha de trigo,  
tipo 405  
70 g de açúcar  
100 g de manteiga  
1 ovo, tamanho M  
1 c. chá de raspa de limão  
2 pitadas de sal

### Para pincelar:

2 c. sopa de leite, 3,5% de  
gordura

### Para polvilhar:

20 g de amêndoas laminadas  
20 g de açúcar granulado

### Acessórios:

Tabuleiro ou tabuleiro universal

## Preparação

Dissolver a levedura no leite mexendo. Amassar a farinha, o açúcar, a manteiga, o ovo, a raspa de limão e o sal durante 6-7 minutos até obter uma massa lisa.

Formar uma bola com a massa e colocar numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 1.

Formar 3 filamentos com cerca de 300 g e 40 cm com a massa. Fazer uma trança com os 3 filamentos e colocar no tabuleiro ou tabuleiro universal.

Pincelar a trança com leite e polvilhar com amêndoas laminadas e açúcar granulado.

Programa automático:

Iniciar o programa automático e colocar a trança no interior do forno.

Manual:

Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 2. Em seguida cozer a trança.

## Dica

Dependendo do seu gosto, adicionar 100 g de passas à massa.

## Regulação

### Deixar levedar a massa

Etapa de levedura 1

Apl. especiais | Deixar levedar a massa | Levedar durante 30 min.

Etapa de levedura 2

Apl. especiais | Deixar levedar a massa | Levedar 15 min.

### Cozer o pão

#### Programa automático

Pão | Trança

Duração do programa: 55 [50] (55) minutos

#### Manual

Modos de funcionamento: Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus

Temperatura: 160–170 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Quantidade/

tipo de jatos de vapor: 1 jato de vapor/manual, imediatamente após inserir o alimento

Tempo de confeção: 30–40 minutos

Nível: 2 [1] (1)



# Trança suíça

Para 20 fatias | Tempo de preparação: 120 minutos

## Ingredientes

675 g de farinha de trigo, tipo 405  
75 g de farinha de espelta tipo 630  
120 g de manteiga | amolecida  
2 c. chá de sal  
42 g de levedura, fresca  
400 ml de leite | morno

### Acessórios:

Coador, fino  
Tabuleiro ou tabuleiro universal

## Preparação

Peneirar a farinha para uma tigela, juntar a manteiga e o sal. Dissolver a levedura no leite e adicionar.

Amassar os ingredientes até obter uma massa macia. Formar uma bola com a massa, colocar numa taça e cobrir com um pano húmido. Deixar levedar cerca de 60 minutos à temperatura ambiente.

Formar 3 filamentos com a massa. Fazer uma trança com os 3 filamentos e colocar no tabuleiro ou tabuleiro universal.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno. Introduzir no interior do forno e deixar cozer.

### Regulação

#### Programa automático

Pão | Trança suíça

Duração do programa: 55 minutos

#### Manual

Modos de funcionamento: Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus

Temperatura: 190 °C

Tipo/Quantidade

de jatos de vapor: 2 jatos de vapor/manual: 1.º após 6 minutos, 2.º após mais 6 minutos

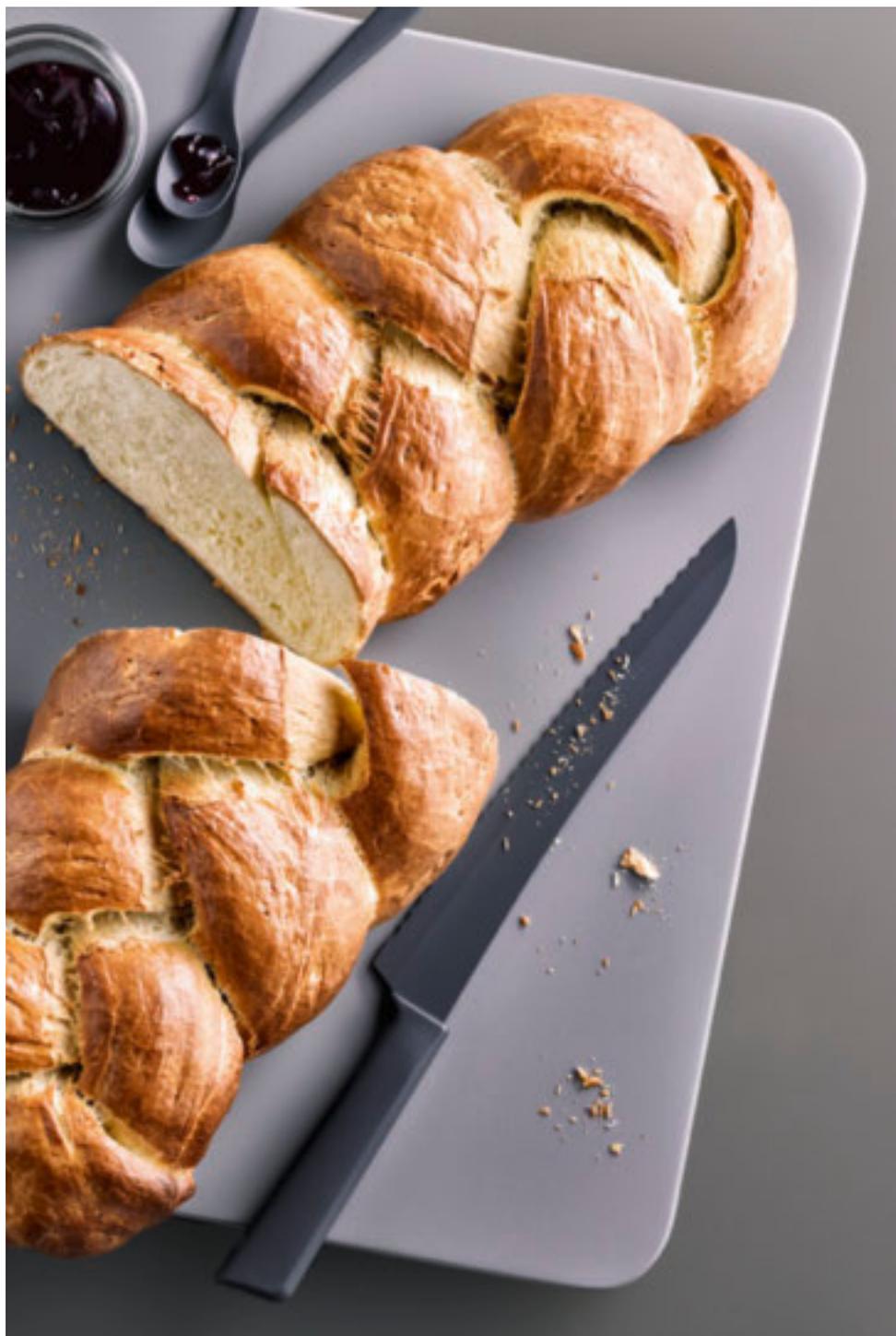
Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: 55 minutos

Nível: 2 [1] (2)



# Pão de nozes

Para 25 fatias | Tempo de preparação: 200 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

175 g de centeio triturado  
500 g de farinha de trigo integral  
14 g de levedura seca  
2 c. chá de sal  
75 g de beterraba sacarina  
500 ml de leiteiro | morno  
50 g de miolo de nozes, cortados a meio  
100 g de miolo de avelã, inteiro

### Para a forma:

1 c. sopa de manteiga

### Acessórios:

Forma retangular, 30 cm de comprimento  
Grelha  
Tabuleiro de refrigeração

## Preparação

Misturar o centeio, a farinha, a levedura seca e o sal. Amassar com a beterraba sacarina e o leiteiro durante 4–5 minutos até obter uma massa firme. Adicionar as nozes e avelãs e amassar durante mais 2–3 minutos.

Colocar a massa numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações.

Untar a forma retangular. Amassar ligeiramente a massa macia numa superfície polvilhada com farinha, formar rolos com cerca de 28 cm de comprimento e colocar na forma retangular.

Colocar sobre a grelha no interior do forno e deixar cozer. Após o pão cozer retirar da forma retangular, deixar arrefecer num tabuleiro de refrigeração e embalar hermeticamente. O pão sabe melhor quando é cortado no dia seguinte.

## Regulação

### Deixar levedar a massa

Apl. especiais | Deixar levedar a massa | Levedar durante 45 min.  
Em seguida, deixar levedar durante mais 15 minutos no forno desligado.

### Cozer o pão

#### Programa automático

Pão | Pão de nozes

Duração do programa: 105 minutos

#### Manual

Modos de funcionamento: Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Quantidade/

tipo de jatos de vapor: 2 jatos de vapor/com controlo de tempo,  
1.º após 3 minutos, 2.º após 10 minutos

Tempo de confeção: 95–105 minutos

Nível: 2 [1] (1)



# Pão de mistura

Para 20 fatias | Tempo de preparação: 140 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

21 g de levedura, fresca  
1 c. sopa de extrato de malte de cevada  
350 ml de água | fria  
350 g de farinha de centeio, tipo 1150  
170 g de farinha de trigo, tipo 405  
2½ c. chá de sal  
75 g de massa azeda, líquida

### Para a forma:

1 c. sopa de manteiga

### Acessórios:

Forma retangular, 25 cm de comprimento  
Grelha

### Dica

Também pode utilizar mel ou beterraba sacarina em vez de extrato de malte de cevada.

## Preparação

Dissolver a levedura e o extrato de malte de cevada em água mexendo. Amassar a farinha, o sal e a massa azeda durante 3–4 minutos até obter uma massa lisa.

Colocar a massa numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 1.

Untar a forma retangular. Sovar ligeiramente a massa com uma espátula de borracha e colocar na forma retangular. Alisar a superfície com a espátula de borracha húmida.

Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 2. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno. Em seguida, cozer o pão.

### Regulação

#### Deixar levedar a massa

Etapa de levedura 1

Apl. especiais | Deixar levedar a massa | Levedar durante 45 min.

Etapa de levedura 2

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 30 °C

Tempo de levedura: 15 minutos

### Cozer o pão

#### Programa automático

Pão | Pão de mistura e centeio

Duração do programa: 69 [67] (69) minutos

#### Manual

Modos de funcionamento: Coz. c/ clima c/ Aquec. sup./inf.

Temperatura: 220 °C, após 15 minutos 190 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: após 15 minutos ativado

Quantidade/

tipo de jatos de vapor: 2 jatos de vapor/com controlo de tempo,

1.º após 1 minuto,

2.º após 7 minutos

Tempo de confeção: 55–65 minutos

Nível: 2 [1] (1)



# Pão de cereais

Para 25 fatias | Tempo de preparação: 140 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

42 g de levedura, fresca  
420 ml de água | fria  
400 g de farinha de centeio,  
tipo 1150  
200 g de farinha de trigo,  
tipo 405  
3 c. chá de sal  
1 c. chá de mel  
150 g de massa azeda, líquida  
20 g de sementes de linhaça  
50 g de sementes de girassol  
50 g de sésamo

### Para polvilhar:

1 c. sopa de sésamo  
1 c. sopa de sementes de  
linhaça  
1 c. sopa de sementes de  
girassol

### Para pincelar:

Água

### Para a forma:

1 c. sopa de manteiga

### Acessórios:

Forma retangular, 30 cm de  
comprimento  
Grelha

## Preparação

Dissolver a levedura em água mexendo. Amassar a farinha, o sal, o mel e a massa azeda durante 3-4 minutos até obter uma massa macia.

Adicionar as sementes de linhaça, as sementes de girassol e sésamo e amassar durante mais 1-2 minutos.

Colocar a massa numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 1.

Untar a forma retangular. Sovar ligeiramente a massa com uma espátula de borracha e colocar na forma retangular. Alisar a superfície com a espátula de borracha húmida, pincelar com água e polvilhar com a mistura de sementes.

Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 2.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno. Em seguida, cozer o pão.

## Regulação

### Deixar levedar a massa

Etapa de levedura 1

Apl. especiais | Deixar levedar a massa | Levedar durante 30 min.

Etapa de levedura 2

Modos de funcionamento:

Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 30 °C

Tempo de levedura:

10-15 minutos

### Cozer o pão

#### Programa automático

Pão | Pão de cereais

Duração do programa: 69 [66] (69) minutos

#### Manual

Modos de funcionamento: Coz. c/ clima c/

Aquec. sup./inf.

Temperatura: 220 °C, após 15 minutos 190 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: após 15 minutos

ativado

Quantidade/  
tipo de jatos de vapor: 2 jatos de vapor/com controlo de tempo,

1.º após 1 minuto,

2.º após 7 minutos

Tempo de confeção: 55-65 minutos

Nível: 2 [1] (1)



# Pão tigre

Para 15 fatias | Tempo de preparação: 125 minutos

## Ingredientes

### Para o pão:

15 g de levedura, fresca  
300 ml de água | morna  
500 g de farinha de trigo,  
tipo 405  
2 c. chá de sal  
20 g de manteiga

### Para a cobertura:

100 g de farinha de arroz  
125 ml de água  
1 c. chá de açúcar  
5 g de levedura seca

### Acessórios:

Forma retangular, 25 cm de  
comprimento  
Grelha

## Preparação

Dissolver a levedura em água mexendo. Amassar com a farinha, o sal e a manteiga até obter uma massa lisa.

Formar uma bola com a massa, deixar levedar coberta num recipiente à temperatura ambiente durante 30 minutos.

Entretanto, misturar os ingredientes para a cobertura e deixar levedar coberto durante 30 minutos à temperatura ambiente.

Em seguida, estender a massa formando um quadrado de 30 cm. Dobrar 2 lados para o meio até que se unam. Enrolar o pão de um dos lados dobrados e colocar numa forma retangular. Deixar levedar coberto durante mais 30 minutos.

Introduzir a grelha no interior do forno. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Pincele o pão com cobertura.

### Manual:

Colocar o pão no interior do forno e cozer de acordo com a etapa 1 e 2.

### Programa automático:

Colocar o pão no interior do forno e cozer.

## Regulação

### Programa automático

Pão | Pão tigre

Duração do programa: 35 minutos

### Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Cozi. c/ clima c/  
Ar quente plus

Temperatura: 220 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Quantidade/  
tipo de jatos de vapor: 2 jatos de vapor/  
manual, 1.º imediata  
mente após inserir o  
alimento, 2.º após  
5 minutos

Tempo func.: 20 minutos

Nível: 2 [1] (2)

Etapa 2

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 175–200 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeitura: 10–15 minutos



# Pão branco (de forma)

Para 20 fatias | Tempo de preparação: 140 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

21 g de levedura, fresca  
290 ml de água | fria  
500 g de farinha de trigo,  
tipo 405  
2 c. chá de sal  
½ c. chá de açúcar  
1 c. sopa de manteiga

### Para a forma:

1 c. sopa de manteiga

### Acessórios:

Forma retangular, 30 cm de  
comprimento  
Grelha

## Preparação

Dissolver a levedura em água mexendo. Amassar a farinha, o sal, o açúcar e a manteiga durante 6-7 minutos até obter uma massa lisa.

Formar uma bola com a massa e colocar numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 1.

Untar a forma retangular. Amassar a massa ligeiramente, formar rolos com cerca de 28 cm de comprimento e colocar na forma retangular. Fazer cortes com cerca de 1 cm de profundidade ao longo do comprimento.

Programa automático:

Iniciar o programa automático e inserir o pão no interior do forno.

Manual:

Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 2. Em seguida cozer.

## Regulação

### Deixar levedar a massa

Etapa de levedura 1

Apl. especiais | Deixar levedar a massa | Levedar durante 30 min.

Etapa de levedura 2

Apl. especiais | Deixar levedar a massa | Levedar 15 min.

### Cozer o pão

#### Programa automático

Pão | Pão branco | Forma

Duração do programa: 87 minutos

#### Manual

Modos de funcionamento: Coz. c/ clima c/  
Aquec. sup./inf.

Temperatura: 190–200 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Quantidade/  
tipo de jatos de vapor: 1 jato de vapor/ma-  
nual, imediatamente  
após inserir o alimento

Tempo de confeção: 55–65 minutos

Nível: 2 [1] (1)



Pão branco (de forma)

# Pão branco (sem forma)

Para 20 fatias | Tempo de preparação: 140 minutos

## Ingredientes

21 g de levedura, fresca  
260 ml de água | fria  
500 g de farinha de trigo,  
tipo 405  
2 c. chá de sal  
½ c. chá de açúcar  
1 c. sopa de manteiga

### Acessórios:

Tabuleiro ou tabuleiro universal

## Preparação

Dissolver a levedura em água mexendo. Amassar a farinha, o sal, o açúcar e a manteiga durante 6-7 minutos até obter uma massa lisa.

Formar uma bola com a massa e colocar numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 1.

Amassar a massa ligeiramente, formar um pão com cerca de 25 cm de comprimento e colocar na transversal no tabuleiro ou no tabuleiro universal. Fazer vários cortes com 1 cm de profundidade.

Programa automático:

Iniciar o programa automático e colocar o pão no interior do forno.

Manual:

Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 2. Em seguida, cozer o pão.

## Regulação

### Deixar levedar a massa

Etapa de levedura 1

Apl. especiais | Deixar levedar a massa | Levedar durante 45 min.

Etapa de levedura 2

Apl. especiais | Deixar levedar a massa | Levedar 15 min.

## Cozer o pão

### Programa automático

Pão | Pão branco | sem forma

Duração do programa:

### Manual

Modos de funcionamento: Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus  
 Temperatura: 190–200 °C  
 Booster: ativado  
 Pré-aquecer: desligado  
 Crisp function: após 15 minutos ativado

Quantidade/  
 tipo de jatos de vapor: 2 jatos de vapor/  
 com controlo de tempo, 1.º após 1 minuto,  
 2.º após 8 minutos

Tempo de confeção: 30–40 minutos

Nível: 2 [1] (1)



Pão branco (sem forma)

# Pão de mistura escuro

Para 20 fatias | Tempo de preparação: 140 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

350 g de farinha de trigo integral

150 g de farinha de centeio,

tipo 1150

7 g de de levedura seca

2½ c. chá de sal

300 ml de água | fria

1 c. chá de mel

50 ml de óleo

### Para polvilhar:

1 c. sopa de farinha de trigo integral

### Para a forma:

1 c. sopa de manteiga

### Acessórios:

Forma retangular, 25 cm de comprimento

Grelha

## Preparação

Misturar farinha, levedura seca e sal. Amassar com a água, o mel e o óleo durante 6-7 minutos até obter uma massa lisa.

Formar uma bola com a massa e colocar numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 1.

Untar a forma retangular. Amassar a massa ligeiramente, formar rolos com 23 cm de comprimento e colocar na forma retangular.

Fazer vários cortes primeiro longitudinalmente e depois na transversal com cerca de 1 cm de profundidade de modo a formar pequenos quadrados. Polvilhar com farinha.

Programa automático:

Iniciar o programa automático e colocar o pão no interior do forno.

Manual:

Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 2. Colocar o pão no interior do forno e deixar cozer.

## Regulação

### Deixar levedar a massa

Etapa de levedura 1

Apl. especiais | Deixar levedar a massa | Levedar durante 45 min.

Etapa de levedura 2

Apl. especiais | Deixar levedar a massa | Levedar 15 min.

### Cozer o pão

#### Programa automático

Pão | Pão de mistura escuro

Duração do programa: 92 minutos

#### Manual

Modos de funcionamento: Coz. c/ clima c/  
Aquec. sup./inf.  
Temperatura:  
190–200 °C

Booster: ativado  
Pré-aquecer: desligado  
Crisp function: após 15 minutos  
ativado

Quantidade/  
tipo de jatos de vapor: 2 jatos de vapor/com  
controlo de tempo,  
1.º após 1 minuto,  
2.º após 8 minutos

Tempo de confeção: 55–65 minutos  
Nível: 2 [1] (1)



# Pão doce

Para 15 fatias | Tempo de preparação: 120 minutos

## Ingredientes

### Para o pão:

25 g de levedura, fresca  
100 ml de leite, 3,5% de gordura  
| morno  
500 g de farinha de trigo,  
tipo 405  
1 pitada de sal  
90 g de manteiga  
2 ovos, tamanho M  
3 c. sopa de molho de gengibre  
40 g de gengibre, em conserva  
| picado  
1 c. chá de canela  
100 g de açúcar granulado

### Para a forma:

1 c. sopa de manteiga  
1 c. sopa de açúcar

### Acessórios:

Forma retangular, 25 cm de  
comprimento  
Grelha

## Preparação

Dissolver a levedura no leite mexendo. Amassar a farinha, o sal, a manteiga, os ovos e o molho de gengibre até obter uma massa lisa. Formar uma bola com a massa, deixar levedar num recipiente à temperatura ambiente durante 60 minutos.

Untar a forma retangular e polvilhar com açúcar.

Envolver o gengibre, a canela e o açúcar granulado na massa. Moldar a massa, colocar na forma retangular e deixar levedar mais 15 minutos.

Introduzir a grelha no interior do forno. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno de acordo com a etapa 1. Polvilhar a superfície do pão com açúcar.

Programa automático:

Colocar o pão no interior do forno e cozer até alourar.

Manual:

Colocar o pão no interior do forno e cozer até alourar de acordo com a etapa 2 e 3.

## Regulação

### Programa automático

Pão | Pão doce

Duração do programa: 40 minutos

### Manual

#### Etapa 1

Modos de funcionamento: Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus

Temperatura: 200 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Nível: 2 [1] (2)

#### Etapa 2

Temperatura: 190 °C

Quantidade/  
tipo de jatos de vapor: 1 jato de vapor/manual: imediatamente após inserir o alimento

Tempo de confeção: 5 minutos

#### Etapa 3

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 160–170 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo func.: 35 minutos



# Pãezinhos de cereais

Para 8 unidades | Tempo de preparação: 140 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

10 g de farelo de trigo  
25 g de sementes de chia  
25 g de sementes de girassol  
½ c. chá de sal  
240 ml de água | morna  
150 g de farinha de espelta,  
tipo 630  
150 g de farinha de trigo integral  
1 pitada de açúcar  
1 c. chá de sal  
10 g de levedura, fresca  
½ c. chá de vinagre  
1 c. chá de óleo

### Para pincelar:

Água

### Para envolver:

1 c. sopa de sementes de  
linhaça  
1 c. sopa de sésamo  
1 c. sopa de sementes de  
papoila

### Acessórios:

Tabuleiro ou tabuleiro universal

## Preparação

Misturar o farelo de trigo, as sementes de chia, as sementes de linhaça, o sal e a água e deixar repousar durante, pelo menos, 90 minutos.

Misturar a farinha, o açúcar e o sal. Esmigalhar a levedura por cima. Amassar com o vinagre, o óleo, as sementes e a água durante 9–10 minutos até obter uma massa macia.

Formar uma bola com a massa e colocar numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 1.

Misturar as sementes de linhaça, o sésamo e as sementes de papoila.

Formar com a massa 8 pãezinhos com cerca de 75 g. Pincelar a parte superior com um pouco de água, envolver na mistura de sementes e colocar no tabuleiro ou tabuleiro universal.

Programa automático:

Iniciar o programa automático e colocar os pãezinhos no interior do forno.

Manual:

Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 2. Em seguida cozer os pãezinhos.

## Regulação

### Deixar levedar a massa

Etapa de levedura 1

Apl. especiais | Deixar levedar a massa | Levedar durante 45 min.

Etapa de levedura 2

Apl. especiais | Deixar levedar a massa | Levedar durante 30 min.

### Cozer pãezinhos

#### Programa automático

Carcaças | Pãezinhos de cereais

Duração do programa: 77 minutos

#### Manual

Modos de funcionamento: Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus

Temperatura: 170–180 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: após 15 minutos

ativado

Quantidade/

tipo de jatos de vapor: 1 jato de vapor/  
manual, imediatamente após inserir  
o alimento

Tempo de confeção: 30–40 minutos

Nível: 2 [1] (1)



# Pãezinhos de centeio

Para 8 unidades | Tempo de preparação: 140 minutos + 12–15 horas para a massa fermentada

## Ingredientes

### Para a massa:

250 g de farinha integral de centeio  
75 g de massa azeda, líquida  
7 g de de levedura seca  
300 ml de água | fria  
300 g de farinha de trigo, tipo 405  
2 c. chá de sal

### Para polvilhar:

2 c. sopa de farinha integral de centeio

### Acessórios:

Tabuleiro ou tabuleiro universal

## Preparação

Misturar a farinha integral de centeio, a massa azeda, a levedura seca e a água até obter uma papa. Colocar numa taça e cobrir com um pano. Deixar levedar 12–15 horas à temperatura ambiente. Amassar com a farinha de trigo e o sal durante 6–7 minutos até obter uma massa lisa.

Formar uma bola com a massa e colocar numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 1.

Dividir a massa em 8 porções com cerca de 110 g e colocar sobre uma superfície polvilhada com farinha.

Puxar a massa de cada porção ligeiramente para cima a partir do exterior e pressionar para baixo no meio. Repetir este processo várias vezes.

Moldar bolas com os pedaços de massa com as palmas das mãos. Colocar os pedaços de massa com a selagem da massa voltada para cima no tabuleiro ou tabuleiro universal e polvilhar com bastante farinha.

Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 2.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno. Em seguida cozer os pãezinhos.

## Regulação

### Deixar levedar a massa

Etapa de levedura 1

Apl. especiais | Deixar levedar a massa | Levedar durante 45 min.

Em seguida, deixar levedar durante mais 15 minutos no forno desligado.

Etapa de levedura 2

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 30 °C

Tempo de levedura: 30 minutos

### Cozer o pão

#### Programa automático

Carcaças | Pãezinhos de centeio

Duração do programa: aprox. 45 [42] (45) minutos

#### Manual

Modos de funcionamento: Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus

Temperatura: 190–200 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: após 15 minutos ativado

Quantidade/  
tipo de jatos de vapor: 1 jato de vapor/manual, imediatamente após inserir o alimento

Tempo de confeção: 25–35 minutos

Nível: 2 [2] (1)



# Carcaças de trigo

Para 8 unidades | Tempo de preparação: 140 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

10 g de levedura, fresca  
200 ml de água | fria  
340 g de farinha de trigo,  
tipo 405  
1½ c. chá de sal  
1 c. chá de açúcar  
1 c. chá de manteiga

### Acessórios:

Tabuleiro ou tabuleiro universal

## Preparação

Dissolver a levedura em água mexendo. Amassar a farinha, o sal, o açúcar e a manteiga durante 6-7 minutos até obter uma massa lisa. Formar uma bola com a massa e colocar numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 1.

Moldar 8 pãezinhos com cerca de 70 g a partir da massa e colocar no tabuleiro ou tabuleiro universal. Fazer cortes em cruz com cerca de ½ cm de profundidade.

### Programa automático:

Iniciar o programa automático e colocar os pãezinhos no interior do forno.

### Manual:

Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 2. Em seguida cozer os pãezinhos.

## Regulação

### Deixar levedar a massa

Etapa de levedura 1

Apl. especiais | Deixar levedar a massa | Levedar durante 45 min.

Etapa de levedura 2

Apl. especiais | Deixar levedar a massa | Levedar durante 30 min.

### Cozer pãezinhos

#### Programa automático

Carcaças | Carcaças de trigo

Duração do programa: 72 minutos

#### Manual

Modos de funcionamento: Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus

Temperatura: 170–180 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: após 15 minutos ativado

Quantidade/

tipo de jatos de vapor: 1 jato de vapor/manual, imediatamente após inserir o alimento

Tempo de confeção: 30–40 minutos

Nível: 2 [1] (1)

### Dica

Moldar os pãezinhos, pincelar com água e mergulhar nas sementes de papoila ou no sésamo. Em alternativa polvilhar com sal grosso e os cominhos inteiros.





# Pizzas, etc.

Favoritos e saborosos

Pizzas, tartes, pastéis, etc. são, para muitos, favoritos incontestáveis para qualquer ocasião, seja ela uma refeição à mesa com a família, um buffet numa festa ou como snack para comer enquanto se vê um jogo ou televisão. Por vezes, é a mistura de uma massa ligeira com acompanhamentos bem temperados, outras é a variação imaginativa de uma receita clássica. Os petiscos salgados despertam os nossos desejos com o seu aroma e podem ser continuamente alterados com um pouco de imaginação.

# Tarte Flambée

Para 4 (6) porções | Tempo de preparação: 150 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

275 (410) g de farinha de trigo, tipo 405  
1 (1½) c. chá de sal  
3½ (5) c. sopa de azeite  
120 (180) ml de água | fria

### Para o recheio:

120 (180) g de cebolas  
100 (150) g de bacon, fumado  
200 (300) g de crème fraîche  
Sal  
Pimenta  
Noz-moscada

### Acessórios:

Rolo da massa  
Tabuleiro ou tabuleiro universal

## Preparação

Amassar a farinha, o sal, o óleo e a água até obter uma massa macia. Formar uma bola com a massa, colocar numa taça e cobrir com um pano húmido. Deixar repousar 90 minutos à temperatura ambiente.

Cortar o bacon e as cebolas em cubos para o recheio. Aquecer uma frigideira com revestimento e alourar aí o bacon. Adicionar as cebolas, alourar e deixar arrefecer. Temperar o crème fraîche com sal, pimenta e noz-moscada.

Estender a massa sobre o tabuleiro ou tabuleiro universal e picar várias vezes com um garfo.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno. Espalhar o crème fraîche na massa e distribuir por cima a mistura do bacon e das cebolas.

Introduzir a tarte Flambée no interior do forno e deixar cozer.

## Regulação

### Programa automático

Pizza, quiches & Co. | Tarte flambée

Duração do programa: 34 [30] (43) minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 220–230 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: ativado

Tempo de confeção: 25–35 minutos

Nível: 1

### Dica

Em alternativa cobrir a tarte Flambée com tomates cereja e queijo de leite de cabra cortado em pedaços pequenos. Após cozinhar verter 1 c. de sopa de mel líquido sobre a tarte Flambée e cobrir com rúcula fresca.



Tarte Flambée

# Pizza (massa levedada)

Para 4 (6) porções (chapa), para 2 porções (forma) | Tempo de preparação: 90 minutos

## Ingredientes

### Para a massa (1 tabuleiro):

30 (42) g de levedura, fresca  
170 (250) ml de água | morna  
300 (450) g de farinha de trigo,  
tipo 405  
1 (1½) c. chá de açúcar  
1 (1½) c. chá de sal  
½ (1) c. chá de tomilho, picado  
1 (1½) c. chá de orégãos,  
picados  
1 (1½) c. sopa de óleo

### Para o recheio (1 tabuleiro):

2 (3) cebolas  
1 (1½) dente(s) de alho  
400 (600) g de tomates de lata,  
pelados, em pedaços  
2 (3) c. sopa de polpa de tomate  
1 (1½) c. chá de açúcar  
1 (1½) c. chá de orégãos,  
picados  
1 (1½) folha de louro  
1 (1½) c. de chá de sal  
Pimenta  
125 (190) g de queijo Mozzarella  
125 (190) g de queijo Gouda,  
ralado

### Para alourar:

1 c. sopa de azeite

### Dica

Em alternativa, colocar fiambre, salame, cogumelos, cebolas ou atum na pizza.

### Para a massa

#### (Tabuleiro redondo):

10 g de levedura, fresca  
70 ml de água | morna  
130 g de farinha de trigo,  
tipo 405  
½ c. chá de açúcar  
½ c. chá de sal  
Tomilho, picado  
½ c. chá de orégãos, picados  
1 c. chá de óleo

### Para o recheio

#### (Tabuleiro redondo):

1 cebola  
½ dente de alho  
200 g de tomates de lata, pela-  
dos, em pedaços  
1 c. sopa de polpa de tomate  
½ c. chá de açúcar  
½ c. chá de orégãos, picados  
½ folha de louro  
½ c. chá de sal  
Pimenta  
60 g de queijo Mozzarella  
60 g de queijo Gouda, ralado

### Para alourar:

1 c. chá de azeite

### Acessórios:

Rolo da massa  
Tabuleiro ou tabuleiro universal  
ou forma redonda e grelha

## Preparação

Dissolver a levedura em água mexendo. Amassar a farinha, o açúcar, o sal, o tomilho, os orégãos e o óleo durante 6-7 minutos até obter uma massa macia.

Formar uma bola com a massa, colocar numa taça e cobrir com um pano húmido. Deixar levedar 20 minutos à temperatura ambiente.

Cortar a(s) cebola(s) e o alho em cubos pequenos para o recheio. Aquecer o azeite numa frigideira. Alourar a(s) cebola(s) e o alho até ficarem transparentes. Adicionar os tomates, a polpa de tomate, o açúcar, os orégãos, a folha de louro e o sal.

Deixar o molho ferver e cozinhar alguns minutos em lume brando. Retirar a folha de louro, temperar com sal e pimenta. Cortar o queijo Mozzarella em fatias.

Estender a massa sobre o tabuleiro ou tabuleiro universal. Para a forma redonda estender a massa e colocar na forma. Deixar levedar 10 minutos à temperatura ambiente.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno de acordo com a etapa 1.

Distribuir o molho por cima da massa. Deixar um rebordo com cerca de 1 cm. Cobrir com queijo Mozzarella e polvilhar com queijo Gouda.

**Manual:****Ajustar as regulações de acordo com a etapa 2.**

Colocar a pizza no interior do forno e deixar cozer.

**Regulação****Programa automático**

Pizza, quiches & Co. | Pizza | Massa levedada | 1 tabuleiro/Tabuleiro redondo

Duração do programa 1 tabuleiro:

42 [45] (46) minutos

Duração do programa Tabuleiro redondo:

33 [29] (33) minutos

**Manual****1 tabuleiro**

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 210–220 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: ativado

Tempo de confeção: 25–35 minutos

Nível: 2 [1] (2)

Forma redonda

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 210–220 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: ativado

Tempo de confeção: 20–30 minutos

Nível: 1



Pizza (massa levedada)

# Pizza (massa de requeijão e óleo)

Para | Tempo de preparação: 60 minutos

## Ingredientes

### Para a massa (1 tabuleiro):

120 (180) g de requeijão, 20% de gordurana matéria seca  
4 (6) c. sopa de leite, 3,5% de gordura  
4 (6) c. sopa de óleo  
2 (3) ovos, tamanho M | só a gema  
1 (1½) c. chá de sal  
1½ (2½) c. chá de fermento em pó  
250 (380) g de farinha de trigo, tipo 405

### Para o recheio (1 tabuleiro):

2 (3) cebolas  
1 (1½) dente(s) de alho  
400 (600) g de tomates de lata, pelados, em pedaços  
2 (3) c. sopa de polpa de tomate  
1 (1½) c. chá de açúcar  
1 (1½) c. chá de orégãos  
1 (1½) folha de louro  
1 (1½) c. chá de sal  
Pimenta  
125 (190) g de queijo Mozzarella  
125 (190) g de queijo Gouda, ralado

### Para alourar:

1 (1½) c. sopa de azeite

## Dica

Em alternativa, colocar fiambre, salame, cogumelos, cebolas ou atum na pizza.

### Para a massa

#### (Tabuleiro redondo):

50 g de requeijão, 20% de gordurana na matéria seca  
2 c. sopa de leite, 3,5% de gordura  
2 c. sopa de óleo  
½ c. chá de sal  
1 ovo, tamanho M | só a gema  
1 c. chá de fermento em pó  
110 g de farinha de trigo, tipo 405

### Para o recheio

#### (tabuleiro redondo):

1 cebola  
½ dente de alho  
200 g de tomates de lata, pelados, em pedaços  
1 c. sopa de polpa de tomate  
½ c. chá de açúcar  
½ c. chá de orégãos  
½ folha de louro  
½ c. chá de sal  
Pimenta  
60 g de queijo Mozzarella  
60 g de queijo Gouda, ralado

### Para alourar:

1 c. chá de azeite

#### Acessórios:

Rolo da massa  
Tabuleiro ou tabuleiro universal ou forma redonda e grelha

## Preparação

Cortar a(s) cebola(s) e o alho em cubos pequenos para o recheio. Aquecer o azeite numa frigideira. Alourar a(s) cebola(s) e o alho até ficarem transparentes. Adicionar os tomates, a polpa de tomate, o açúcar, os orégãos, a folha de louro e o sal.

Deixar o molho ferver e cozinhar alguns minutos em lume brando. Retirar a folha de louro. Temperar com sal e pimenta. Cortar o queijo Mozzarella em fatias. Para a massa, misturar o requeijão, o leite, o óleo, a gema e o sal. Misturar a farinha com o fermento em pó. Adicionar metade na massa. Em seguida, amassar o resto.

Estender a massa sobre o tabuleiro ou tabuleiro universal. Para a forma redonda estender a massa e colocar na forma.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno. Distribuir o molho por cima da massa. Deixar um rebordo com cerca de 1 cm. Cobrir com queijo Mozzarella e polvilhar com queijo Gouda. Colocar a pizza no interior do forno e deixar cozer.

## Regulação

### Programa automático

Pizza, quiches & Co. | Pizza | Massa de requeijão

| 1 tabuleiro/Tabuleiro redondo

Duração do programa

1 tabuleiro: 38 [33] (40) minutos

Duração do programa

Tabuleiro redondo: 33 [27] (32) minutos

### Manual

#### 1 tabuleiro

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 190–200 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: ativado

Tempo de confeção: 30–40 minutos

Nível: 3 [1] (2)

#### Forma redonda

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 190–200 °C

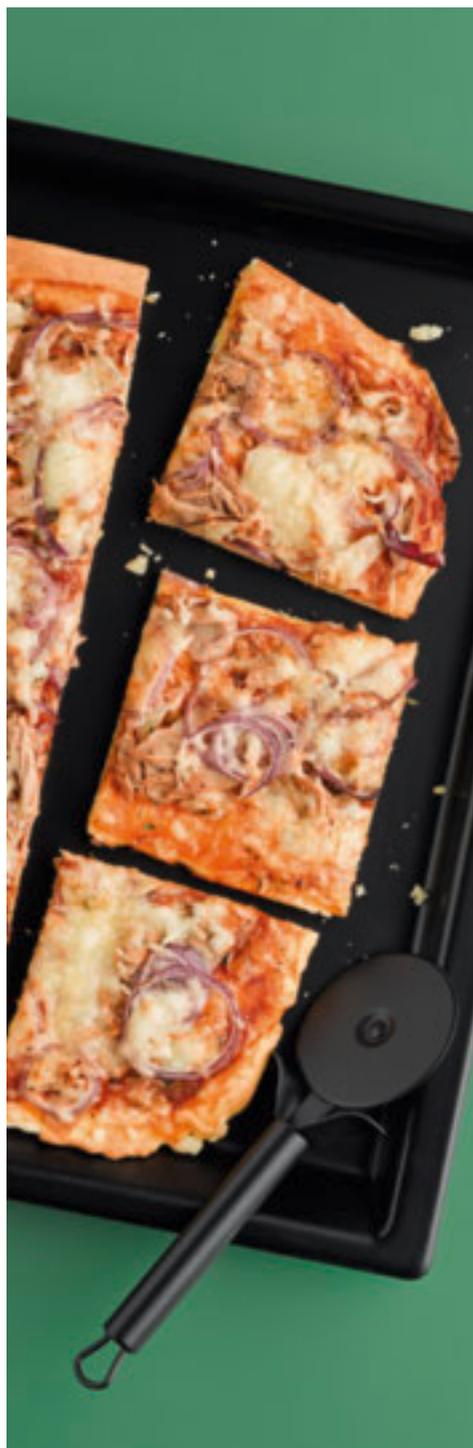
Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: ativado

Tempo de confeção: 20–30 minutos

Nível: 3 [2] (2)



# Quiche Lorraine

Para | Tempo de preparação: 65 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

125 g de farinha de trigo,  
tipo 405  
40 ml de água  
50 g de manteiga

### Para o recheio:

25 g de bacon, entremeadado,  
fumado  
75 g de toucinho  
100 g de fiambre, cozido  
1 dente de alho  
25 g de salsa, fresca  
100 g de queijo Gouda, ralado  
100 g de queijo Emmental,  
ralado

### Para a cobertura:

125 g de natas  
2 ovos, tamanho M  
Noz-moscada

### Acessórios:

Rolo da massa  
Forma, redonda  
Grelha

## Preparação

Amassar a farinha, a manteiga e a água até obter uma massa macia. Deixar repousar no frigorífico durante 30 minutos.

Cortar o bacon, o toucinho e o fiambre em cubos para o recheio. Picar o dente de alho e a salsa.

Alourar o bacon numa frigideira com revestimento. Adicionar o toucinho e o fiambre e deixar alourar. Envolver o alho e a salsa e deixar arrefecer.

Misturar as natas, os ovos e a noz-moscada para a cobertura. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Estender a massa e colocar na forma redonda. Levantar o rebordo. Distribuir a mistura com fiambre por cima da massa e polvilhar com queijo. Verter a cobertura por cima.

Colocar a quiche sobre a grelha no interior do forno e deixar cozer.

## Regulação

### Programa automático

Pizza, quiches & Co. | Quiche Lorraine

Duração do programa: 36 [32] (46) minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 220–230 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: ativado

Tempo de confeção: 25–35 minutos

Nível: 1



# Tarte picante (massa folhada)

Para 8 porções | Tempo de preparação: 70 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

230 g de massa folhada

### Para o recheio de legumes:

500 g de legumes (p. ex. alho-francês, cenouras, brócolos, espinafres) | em pedaços pequenos

1 c. chá de manteiga

50 g de queijo, condimentado | ralado

### Para o recheio de queijo:

70 g de bacon | aos cubos

280 g de queijo, condimentado | ralado

### Para a cobertura:

2 ovos, tamanho M

200 g de natas

Sal

Pimenta

Noz-moscada

### Acessórios:

Forma redonda, 27 cm de Ø

Grelha

## Preparação

Forrar a forma com a massa folhada.

Preparação da tarte com recheio de legumes:

Refogar os legumes em manteiga e deixar arrefecer. Distribuir por cima da massa e polvilhar com queijo.

Preparação da tarte com recheio de queijo:

Alourar o bacon e deixar arrefecer. Dividir pela massa e polvilhar com queijo.

Introduzir a grelha. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Misturar as natas e os ovos para a cobertura. Temperar com sal, pimenta e noz-moscada. Verter a cobertura sobre a tarte e cozer até alourar.

## Regulação

### Programa automático

Pizza, quiches & Co. | Tarte picante | Massa folhada

Duração do programa: 36 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 220–230 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: ativado

Tempo de confeção: 36–42 minutos

Nível: 1

## Dica

Os tipos de queijos picantes são p. ex. Gruyère, Sbrinz ou Emmental



Tarte picante (massa folhada)

# Tarte picante (massa quebrada)

Para 8 porções | Tempo de preparação: 100 minutos

## Ingredientes

### Para a massa quebrada:

80 g de manteiga  
200 g de farinha de trigo,  
tipo 405  
65 ml de água  
¼ c. chá de sal

### Para o recheio de legumes:

500 g de legumes (p. ex.,  
alho-francês, cenouras, bróco-  
los, espinafres) | em pedaços  
pequenos  
1 c. chá de manteiga  
50 g de queijo, condimentado  
| ralado

### Para o recheio de queijo:

70 g de bacon | aos cubos  
290 g de queijo, condimentado  
(p. ex., Gruyère, Sbrinz e Em-  
mental) | ralado

### Para a cobertura:

2 ovos, tamanho M  
200 g de natas  
Sal  
Pimenta  
Noz-moscada

### Acessórios:

Forma redonda, 27 cm de Ø  
Grelha

### Dica

Em alternativa pode ser utilizado  
230 g de massa quebrada já  
preparada.

## Preparação

Cortar a manteiga em cubos e amassar rapidamente com farinha, sal e água até obter uma massa. Refrigerar durante 30 minutos. Colocar a massa na forma.

Preparação da tarte com recheio de legumes:

Refogar os legumes em manteiga e deixar arrefecer. Distribuir por cima da massa e polvilhar com queijo.

Preparação da tarte com recheio de queijo:

Alourar o bacon e deixar arrefecer. Dividir pela massa e polvilhar com queijo.

Introduzir a grelha. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Misturar as natas e os ovos para a cobertura. Temperar com sal, pimenta e noz-moscada. Verter a cobertura sobre a tarte.

Introduzir no interior do forno e cozer até alourar.

## Regulação

### Programa automático

Pizza, quiches & Co. | Tarte picante | Massa de tarte  
Duração do programa: 43 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior  
Temperatura: 220–240 °C  
Booster: ativado  
Pré-aquecer: ativado  
Crisp function: ativado  
Tempo de confeção: 36–45 minutos  
Nível: 1





# Carne

Porco não pode faltar

Quem na sua dieta consome ocasionalmente carne de porco, carne de vaca, borrego, carne de veado, etc., tem uma vida saudável, variada e agradável.

Pratos de aves são especialmente recomendados para o nosso bem-estar.

A preparação da carne é infinitamente versátil e através de uma enorme variedade de especiarias, molhos e acompanhamentos obtêm-se os mais diversos sabores.

# Dicas para a preparação

## Assado

Devido ao calor elevado ao assar forma-se uma crosta castanha. Os resíduos da crosta são responsáveis pelo sabor típico a assado.

- Tempere as aves ou a carne a gosto e pincele com óleo antes de inserir no forno.
- Se for recomendada a utilização de uma assadeira num programa automático ou receita, estes programas são perfeitamente compatíveis com a assadeira Gourmet da Miele. Quando utilizar assadeiras de vidro, cerâmica ou aço inox reduza a quantidade de líquido a ser adicionado, conforme necessário.
- Em alguns programas será necessário adicionar líquido após parte do tempo de confeção e, em certos casos, também será necessário remover a tampa. No visor aparece uma indicação correspondente. Com as regulações manuais, o passo é indicado na receita.
- Coloque sempre as aves no forno com a parte do peito virada para cima. Pincele a pele 10 minutos antes do fim do tempo da assadura com água ligeiramente salgada. Assim, a pele fica agradavelmente crocante.

## Cozinhar a baixas temperaturas

Ao cozinhar a baixas temperaturas a carne é alourada numa frigideira e, em seguida, é cozinhada a uma temperatura inferior a 100 °C. Este método é particularmente adequado a peças de carne magras que se tornam depois tenras e suculentas.

- Utilize carne magra, bem maturada, sem nervos e margens de gordura. O osso deve ser previamente removido.
- Não tape a carne durante a confeção.
- Após a confeção a carne tem uma temperatura de consumo ideal. Emprate em pratos pré-aquecidos e sirva com molho muito quente, para que não arrefeça tão rapidamente.

## Sonda de temperatura

A carne perfeitamente cozinhada já não está reservada apenas para profissionais. Uma vez que a partir da temperatura interna de um pedaço de carne é possível deduzir diretamente o seu grau de confeção, muitos fornos da Miele possuem uma sonda de temperatura que lhe proporciona o seu resultado perfeito.

- Certifique-se de que a ponta de metal está no meio da parte mais espessa da carne.
- Se a peça de carne for demasiado pequena ou fina pode espetar uma batata crua na parte exposta da sonda de temperatura.
- A ponta da sonda de temperatura não deve entrar em contacto com ossos, tendões ou camadas de gordura.
- No caso de aves espete a sonda de temperatura na parte dianteira e mais espessa da carne do peito.
- Caso use a sonda de temperatura sem cabo a pega deve apontar para cima o mais obliquamente possível.
- No início do processo de confeção o visor apresenta um tempo de confeção aproximado que é ajustado no final.

# Pato (recheado)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 135 minutos

## Ingredientes

### Para o pato:

1 pato (cerca de 2 kg), pronto a cozinhar  
1 c. chá de sal  
Pimenta  
1 c. chá de tomilho

### Para o recheio:

2 laranjas | cortadas em cubinhos  
1 maçã | aos cubos  
1 cebola | cortada em cubinhos  
½ c. chá de sal  
Pimenta  
1 c. chá de tomilho, picado  
1 folha de louro

### Para o molho:

350 ml de caldo de galinha  
400 ml de água  
125 ml de sumo de laranja  
125 ml de vinho branco  
1 c. chá de maisena  
1 c. sopa de água | fria  
Sal  
Pimenta

### Acessórios:

Assadeira Gourmet  
Sonda de temperatura  
4 espetos

## Preparação

Temperar o pato com sal, pimenta e tomilho.

Para o recheio misturar os cubos de laranja, maçã e cebola. Temperar com sal, pimenta, tomilho e louro. Colocar o recheio dentro do pato e fechar com espetos.

Colocar o pato na assadeira Gourmet com o peito para cima. Inserir a sonda de temperatura. Colocar a assadeira Gourmet no interior do forno.

### Programa automático:

Iniciar o programa automático. Misturar o caldo de galinha e a água. Mediante solicitação no visor despejar ¼ l de líquido a cada 40 minutos.

### Manual:

Cozinhar de acordo com as regulações. Misturar o caldo de galinha e a água. Despejar ¼ l de líquido a cada 40 minuto.

Após o final do tempo de confeção retirar o pato. Eventualmente retirar a gordura e colocar o molho do assado numa caçarola. Adicionar o restante caldo de galinha, o vinho branco e o sumo de laranja.

Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Em seguida, deixar ferver. Temperar com sal e pimenta.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Aves | Pato

Duração do programa:      aprox. 115 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Sistema automático

Temperatura:                    180–190 °C

Temperatura interior:        95 °C

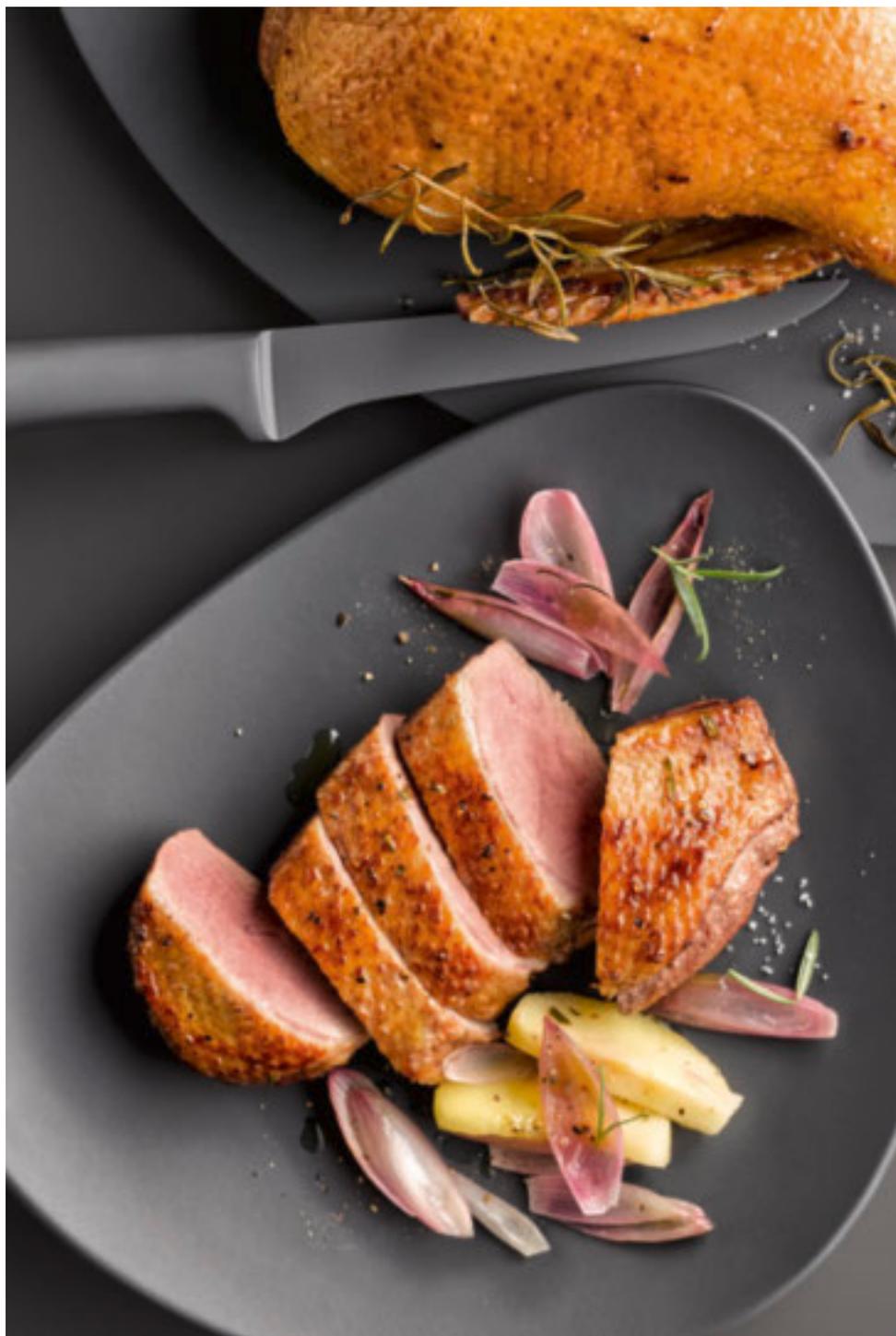
Booster:                         ativado

Pré-aquecer:                    desligado

Crisp function:                 desligado

Tempo de confeção:          100–120 minutos

Nível:                              2 [2] (1)



# Ganso (recheado)

Para 6 porções | Tempo de preparação: 200 minutos

## Ingredientes

2 c. chá de cominhos, moídos  
1 c. sopa de manjerona  
Sal  
Pimenta  
1 ganso (cerca de 3½ kg) sem  
miúdos, pronto a cozinhar  
2 maçãs  
2 laranjas, não tratadas  
3 cebolinhas verdes  
250 ml de vinho tinto  
250 ml de caldo de ganso

### Acessórios:

Palitos  
Assadeira Gourmet  
Grelha

## Preparação

Misturar os cominhos, a manjerona, o sal e a pimenta e temperar o ganso com esta mistura. Deixar a mistura de especiarias penetrar durante cerca de 15 minutos.

Enquanto isso, lavar bem as maçãs e as laranjas, cortar com a casca em pedaços grandes e rechear o interior do ganso. Fechar a abertura com palitos conforme desejar.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno. Encher a assadeira Gourmet com cerca de um dedo de água quente. Colocar o ganso na assadeira Gourmet com o peito para baixo. Colocar as cebolinhas verdes à volta do ganso.

Programa automático:

Colocar a assadeira Gourmet no interior do forno e deixar assar.

Manual:

Colocar a assadeira Gourmet no interior do forno e deixar assar de acordo com a etapa 1, 2 e 3.

Virar o ganso após metade do tempo de confeção. Verter gordura da assadeira Gourmet para a caçarola.

Após o término do tempo de confeção retirar da assadeira Gourmet e deixar arrefecer brevemente. O recheio de laranjas e maçãs destina-se apenas a dar sabor e não deve ser consumido.

Retirar as cebolinhas verdes. Deglaçar o molho do assado com o vinho tinto, adicionar o caldo de ganso e deixar ferver bem na placa.

Servir o ganso com o molho.

### Dica

Para aquecer trinchar o ganso, colocar num tabuleiro e aquecer selecionando Grill a 240 °C durante 5 minutos.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Aves | Ganso | recheado

Duração do programa: 180 minutos

### Manual

#### Etapa 1

Modos de funcionamento: Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus

Temperatura: 220 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Quantidade/  
tipo de jatos de vapor: 3 jatos de vapor/  
manual, 1.º imediatamente após inserir  
o alimento, 2.º após  
mais 5 minutos, 3.º  
após mais 10 minutos

Tempo funcio.: 25 minutos

Nível: 2 [1] (1)

#### Etapa 2

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 160 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo funcio.: 75 minutos

#### Etapa 3

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 140 °C

Tempo funcio.: 80 minutos



# Ganso (não recheado)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 200 minutos

## Ingredientes

1 ganso, pronto a cozinhar  
(cerca de 4,5 kg)  
2 c. sopa de sal  
500 ml de caldo de legumes

### Acessórios:

Assadeira Gourmet  
Sonda de temperatura

## Preparação

Esfregar sal no interior e no exterior do ganso.

Colocar o ganso na assadeira Gourmet com o peito para cima.  
Inserir a sonda de temperatura. Colocar a assadeira Gourmet no interior do forno e cozinhar.

Após 30 minutos adicionar o caldo de legumes.  
Após mais 30 minutos regar com o molho do assado.

### Regulação

#### Programa automático

Carne | Aves | Ganso | não recheado

Duração do programa: aprox. 170 minutos

#### Manual

Modos de funcionamento: Sistema automático

Temperatura: 160–170 °C

Temperatura interior: 95 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: 180–200 minutos

Nível: 2 [2] (1)



# Frango

Para 2 porções | Tempo de preparação: 75 minutos

## Ingredientes

1 frango, pronto para cozinhar  
(cerca de 1,2 kg)  
2 c. sopa de óleo  
1½ c. chá de sal  
2 c. chá de colorau, doce  
1 c. chá de caril

### Acessórios:

Grelha  
Assadeira, 22 cm x 29 cm  
Sonda de temperatura  
Fio de cozinha

## Preparação

Misturar o óleo, o sal, o colorau e o caril e pincelar o frango.

Unir as pernas do frango com fio de cozinha e colocar na assadeira com a parte do peito virada para cima. Inserir a sonda de temperatura.

Colocar a assadeira na grelha e introduzir no interior do forno com as pernas viradas para a porta. Deixar o frango assar.

### Regulação

#### Programa automático

Carne | Aves | Frango | inteiro

Duração do programa: aprox. 60 minutos

#### Manual

Modos de funcionamento: Sistema automático

Temperatura: 170–180 °C

Temperatura

interior: 85 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: aprox. 55–65 minutos

Nível: 2 [1] (1)



# Pernas de frango

Para 4 porções | Tempo de preparação: 75 minutos

## Ingredientes

Para as pernas de frango:

2 c. sopa de óleo

1½ c. chá de sal

Pimenta

1 c. chá de colorau

4 pernas de frango (cerca de 200 g), prontas a cozinhar

### Para os legumes:

4 c. sopa de óleo

1 pimento, vermelho | em

pedaços grandes com o mesmo tamanho

1 pimento, amarelo | em pedaços grandes com o mesmo tamanho

1 beringela | em pedaços grandes com o mesmo tamanho

1 curgete | em pedaços grandes com o mesmo tamanho

2 cebolas, roxas | em cubos grandes

2 dentes de alho | pressionados ligeiramente

2 ramos de alecrim, fresco

4 ramos de tomilho, fresco

200 g de tomate-cereja | cortados a meio

200 ml de tomate, triturados

100 ml de caldo de legumes

½ c. chá de sal

Pimenta

1 c. chá de açúcar

Colorau, picante

### Acessórios:

Tabuleiro universal

Assadeira Gourmet

## Preparação

Misturar o óleo, o sal, a pimenta e o colorau e pincelar a mistura nas pernas de frango. Colocar as pernas de frango no tabuleiro universal, introduzir no interior do forno e assar.

Para os legumes, aquecer o óleo na assadeira Gourmet na placa num nível médio a alto. Alourar os pimentos e a beringela mexendo frequentemente.

Adicionar a curgete, as cebolas e o alho e alourar no nível médio, mexendo frequentemente.

Incorporar o alecrim e o tomilho. Juntar as ervas, os tomates cortados a meio, os tomates passados e o caldo e cozinhar brevemente num nível médio a alto. Deixar cozinhar cerca de 15 minutos no nível médio, mexendo frequentemente.

Temperar com sal, pimenta, açúcar e colorau. Dispor as pernas de frango sobre os legumes.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Aves | Frango | Perna de frango

Duração do programa: 33 minutos.

### Manual

Modos de funcionamento: Cozi. c/ clima c/ Sist. auto. assar

Temperatura: 190–200 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Quantidade/

tipo de jato de vapor: 1 jato de vapor/com controlo de tempo, após 15 minutos

Tempo de confeção: 30–40 minutos

Nível: 2 [2] (1)



# Peru (recheado)

Para 8 porções | Tempo de preparação: 230 minutos

## Ingredientes

### Para o recheio:

125 g de passas  
2 c. sopa de vinho licoroso  
(Vinho da Madeira)  
3 c. sopa de óleo  
3 cebolas | em cubos  
100 g de arroz parboilizado  
150 ml de água  
½ c. chá de sal  
100 g de pistácios,  
descascados  
Sal  
Pimenta  
Caril  
Garam Masala  
(mistura de especiarias)

### Para o peru:

1 peru (cerca de 5 kg),  
pronto a cozinhar  
1 c. sopa de sal  
2 c. chá de pimenta  
500 ml de caldo de galinha

### Para o molho:

250 ml de água  
150 g de crème fraîche  
2 c. sopa de maisena  
2 c. sopa de água | fria  
Sal  
Pimenta

### Acessórios:

Assadeira Gourmet  
Sonda de temperatura  
6 palitos  
Fio de cozinha

## Preparação

Para o recheio salpicar o vinho licoroso por cima das passas. Alourar as cebolas no óleo. Adicionar o arroz, alourar brevemente e adicionar a água. Juntar o sal.

Deixar ferver brevemente e deixar o arroz cozer em lume brando. Adicionar os pistácios e as passas e misturar. Temperar com sal, pimenta, caril e Garam Masala.

Temperar o peru com sal e pimenta. Colocar o recheio dentro do peru e fechar com os palitos e o fio de cozinha. Eventualmente unir as pernas ligeiramente.

Colocar o peru na assadeira Gourmet com o peito virado para cima e introduzir a sonda de temperatura.

Colocar a assadeira Gourmet no interior do forno e cozinhar. Após 30 minutos e mais 30 minutos verter respetivamente ¼ do caldo de galinha. Depois, pincelar com caldo a cada 30 minutos.

Retirar o peru e adicionar água ao molho do assado. Juntar crème fraîche. Misturar a maisena com água fria e adicionar ao molho. Em seguida, deixar ferver. Temperar com sal e pimenta.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Aves | Perú | inteiro  
Duração do programa:      aprox. 180 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Sistema automático  
Temperatura:               150–160 °C  
Temperatura interior:     85 °C  
Booster:                     ativado  
Pré-aquecer:               desligado  
Crisp function:             desligado  
Tempo de confeção:       aprox. 160–180 minutos  
Nível:                        2 [2] (1)



Peru (recheado)

# Perna de peru

Para 4 porções | Tempo de preparação: 125 minutos

## Ingredientes

### Para a perna de peru:

2 c. sopa de óleo

1 c. chá de sal

Pimenta

1 coxa de peru (cerca de 1,2 kg),

pronta a cozinhar

500 ml de água

### Para o molho:

1 lata de metades de alperces

(cerca de 280 g) | escorridas

150 ml de água

200 g de natas

200 g de Chutney de manga

Sal

Pimenta

### Acessórios:

Assadeira Gourmet

Sonda de temperatura

## Preparação

Misturar o óleo com o sal e a pimenta e pincelar a mistura na perna de peru. Colocar a coxa de peru na assadeira Gourmet com a pele virada para cima e introduzir a sonda de temperatura. Colocar a assadeira Gourmet no interior do forno e cozinhar.

Após 45 minutos, regar com água e continuar a cozinhar. Entretanto, cortar as metades de alperces em pedaços.

Retirar a perna de peru. Para o molho, juntar água ao molho do assado. Juntar as natas e o Chutney e deixar ferver brevemente.

Adicionar os pedaços de alperce ao molho. Temperar com sal e pimenta. Deixar ferver novamente.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Aves | Perú | Perna de peru

Duração do programa: aprox. 76 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Cozi. c/ clima c/ Sist. auto. assar

Temperatura: 190–200 °C

Temperatura interior: 85 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: desligado

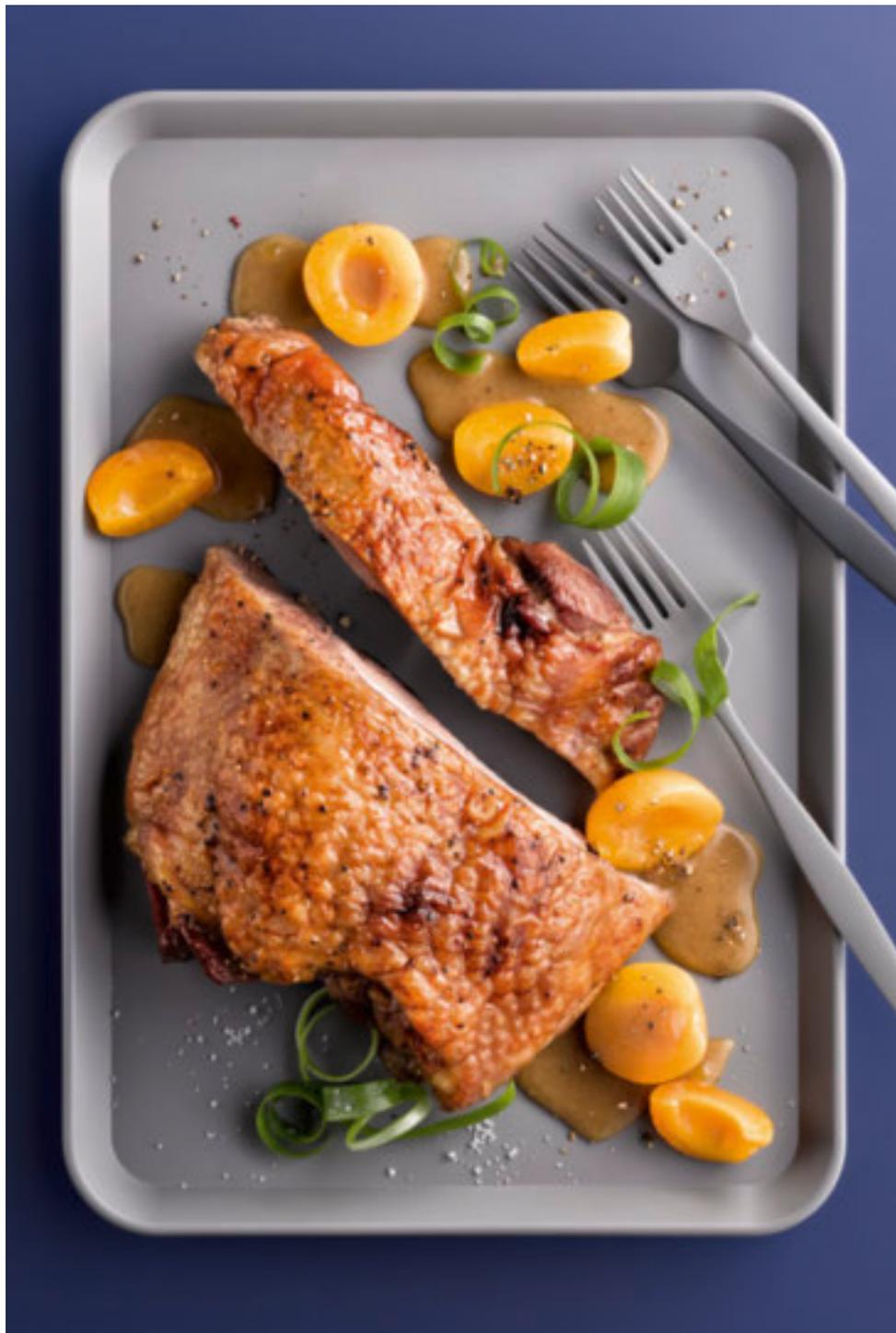
Crisp function: desligado

Quantidade/

tipo de jatos de vapor: 2 jatos de vapor/com controlo de tempo, 1.º após 10 minutos, 2.º após mais 25 minutos

Tempo de confeção: aprox. 70–80 minutos

Nível: 2 [2] (1)



Perna de peru

# Lombinhos de vitela (assar)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 90 minutos

## Ingredientes

### Para os lombinhos de vitela:

2 c. sopa de óleo  
1 c. chá de sal  
Pimenta  
1 kg de lombinhos de vitela,  
prontos a cozinhar

### Para alourar:

2 c. sopa de óleo

### Para o molho:

30 g de cogumelos Morchella,  
desidratados  
300 ml de água | a ferver  
1 cebola  
30 g de manteiga  
150 g de natas  
30 ml de vinho branco  
3 c. sopa de água | fria  
1 c. sopa de maisena  
Sal  
Pimenta  
Açúcar

### Acessórios:

Tabuleiro universal  
Sonda de temperatura  
Coador, fino

### Dica

Também é possível utilizar cogumelos Porcino em vez de cogumelos Morchella desidratados.

## Preparação

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Aquecer o óleo numa frigideira e alourar os lombinhos de vitela em todos os lados durante 1 minuto. Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura nos lombinhos de vitela.

Colocar os lombinhos de vitela no tabuleiro universal e introduzir a sonda de temperatura. Introduzir o tabuleiro universal na câmara de confeitão e deixar os lombinhos de vitela cozinhar.

Para o molho, verter água por cima dos cogumelos Morchella e deixar de molho durante 15 minutos.

Cortar as cebolas em cubos. Escorrer os cogumelos Morchella com um coador, reservando a água. Espremer os cogumelos Morchella e cortar em cubos pequenos.

Alourar as cebolas em manteiga durante 5 minutos. Adicionar os cogumelos Morchella e alourar mais 5 minutos.

Adicionar a água dos cogumelos, as natas e o vinho e deixar ferver. Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Deixar ferver de novo brevemente. Temperar com sal, pimenta e açúcar.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Vitela | Lombinho de vitela | Assar

Duração do programa: aprox. 43 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 160–170 °C

Temperatura interior: 45 °C (ao ponto),  
57 °C (médio),  
75 °C (bem passado)

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: aprox. 30–40 minutos (ao ponto),  
40–50 minutos (médio),  
50–60 minutos (bem passado)

Nível: 2 [1] (1)



# Lombinhos de vitela

(cozinhar a baixas temperaturas)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 120 minutos

## Ingredientes

### Para os lombinhos de vitela:

2 c. sopa de óleo

1 c. chá de sal

Pimenta

1 kg de filetes de vitela, prontos a cozinhar

### Para alourar:

2 c. sopa de óleo

### Acessórios:

Grelha

Tabuleiro universal

Sonda de temperatura

## Preparação

Colocar a grelha no tabuleiro universal e inserir no interior do forno. Iniciar o programa automático ou a aplicação especial.

Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura nos lombinhos de vitela.

Aquecer o óleo numa frigideira e alourar os lombinhos de vitela em todos os lados durante 1 minuto.

Retirar os lombinhos de vitela e introduzir a sonda de temperatura. Colocar os lombinhos de vitela na grelha e deixar cozinhar.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Vitela | Lombinho de vitela | Cozinhar a baixas temper.

Duração do programa:      aprox. 92 minutos

### Manual

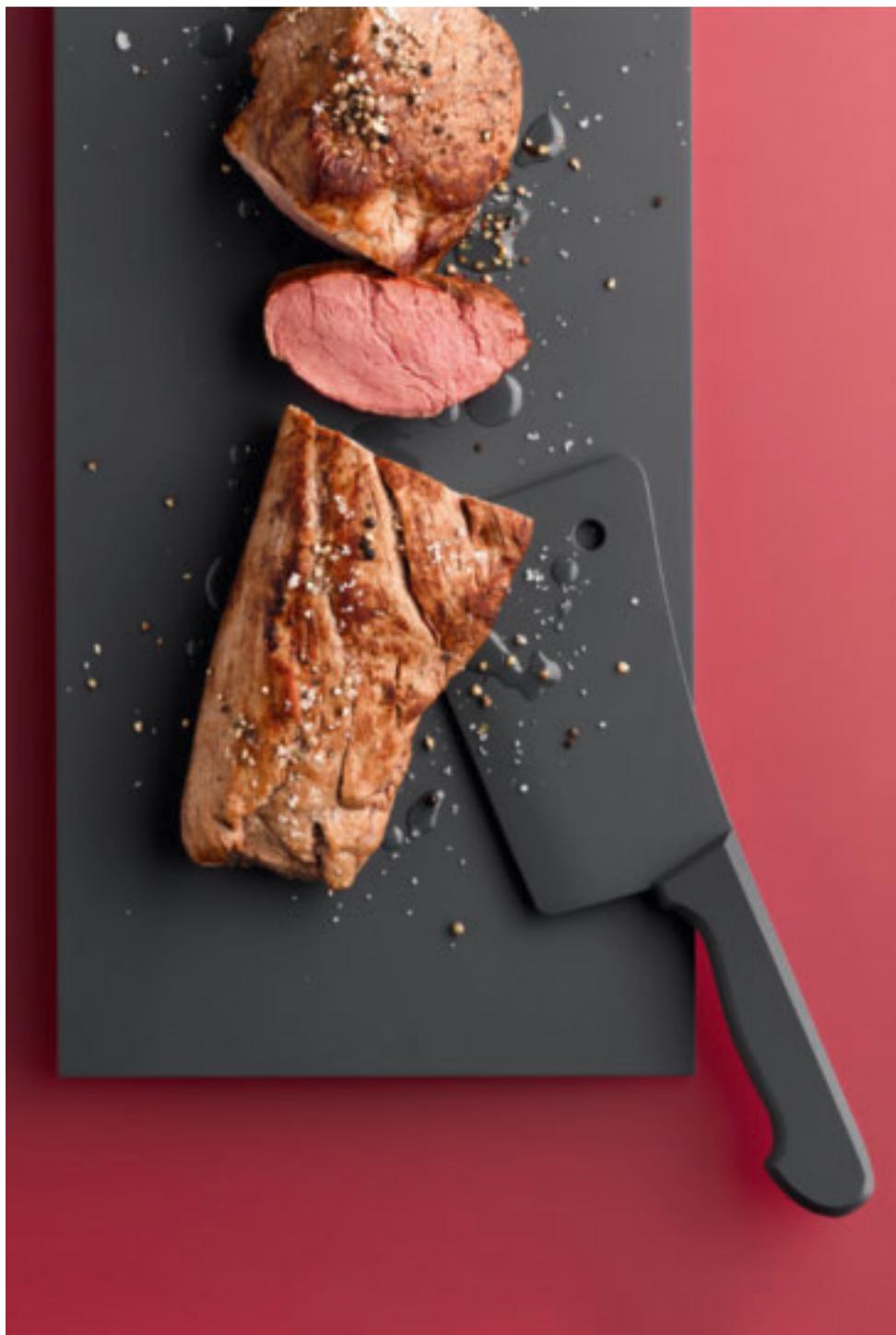
Apl. especiais | Cozinhar a baixas temper.

Temperatura:               80–100 °C

Temperatura interior:   45 °C (ao ponto), 57 °C (médio),  
66 °C (bem passado)

Tempo de confeção:     aprox. 40–60 minutos (ao ponto),  
70–80 minutos (médio),  
90–120 minutos (bem passado)

Nível:                       2 [1] (1)



Lombinhos de vitela (cozinhar a baixas temperaturas)

# Pernil de vitela

Para 4 porções | Tempo de preparação: 125 minutos

## Ingredientes

### Para o pernil de vitela:

2 c. de sopa de óleo  
1½ c. chá de sal  
½ c. chá de pimenta  
1 pernil de vitela (cerca de 1,5 kg), pronto a cozinhar  
1 cebola  
1 cravinho  
2 cenouras  
80 g de aipo  
1 c. sopa de polpa de tomate  
800 ml de caldo de vitela  
200 ml de água

### Para o molho:

75 g de natas  
1½ c. sopa de maisena  
2 c. sopa de água | fria  
Sal  
Pimenta

### Acessórios:

Assadeira Gourmet  
Sonda de temperatura  
Varinha mágica  
Coador, fino

## Preparação

Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura no pernil de vitela.

Cortar cebolas em quartos e temperar com o cravinho. Descascar o aipo e as cenouras e cortar grosseiramente em cubos.

Colocar os legumes, a polpa de tomate e o pernil de vitela na assadeira Gourmet. Inserir a sonda de temperatura. Colocar a assadeira Gourmet no interior do forno e cozinhar.

Após 50 minutos verter metade do caldo e metade da água. Após 30 minutos verter a outra metade do caldo e da água. Retirar o pernil de vitela e os legumes. Remover o cravinho das cebolas.

Colocar os legumes e o molho do assado numa caçarola e reduzir a puré. Passar o puré por um coador, regar com as natas e deixar ferver.

Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Deixar ferver de novo brevemente. Temperar com sal e pimenta.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Vitela | Pernil de vitela

Duração do programa: aprox. 120 minutos

## Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 190–200 °C

Temperatura interior: 76 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: aprox. 120–130 minutos

Nível: 2 [2] (1)



# Lombo de vitela (assar)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 150 minutos

## Ingredientes

### Para o lombo de vitela:

2 c. sopa de óleo

1 c. chá de sal

Pimenta

1 kg de lombo de vitela, pronto a cozinhar

### Para alourar:

2 c. sopa de óleo

### Acessórios:

Sonda de temperatura

Tabuleiro universal

## Preparação

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Aquecer o óleo numa frigideira e alourar o lombo de vitela em todos os lados cerca de 1 minuto.

Retirar o lombo de vitela. Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura no lombo de vitela.

Inserir a sonda de temperatura. Colocar o lombo de vitela no tabuleiro universal na no interior do forno e deixar cozinhar.

## Regulação

### Programa automático

Carne Vitela | Lombo de vitela | Assar

Duração do programa: aprox. 50 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 180–190 °C

Temperatura interior: 45 °C (ao ponto), 57 °C (médio), 75 °C (bem passado)

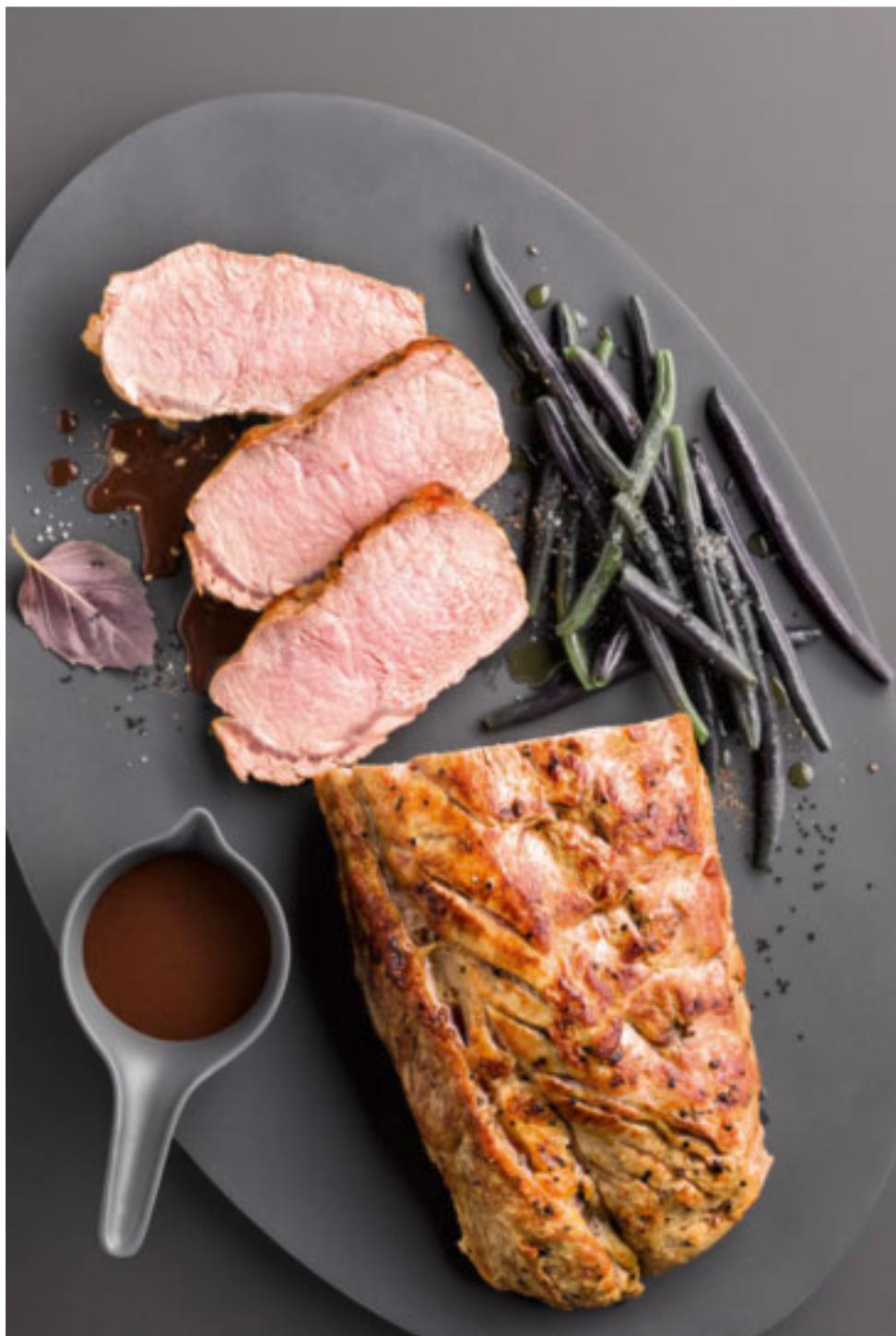
Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: aprox. 30–40 minutos (ao ponto), 40–50 minutos (médio), 50–60 minutos (bem passado)

Nível: 2 [1] (1)



Lombo de vitela (assar)

# Lombo de vitela

(cozinhar a baixas temperaturas)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 60 minutos

## Ingredientes

### Para o lombo de vitela:

2 c. sopa de óleo

1 c. chá de sal

Pimenta

1 kg de lombo de vitela, pronto a cozinhar

### Para alourar:

2 c. sopa de óleo

### Acessórios:

Grelha

Tabuleiro universal

Sonda de temperatura

## Preparação

Colocar a grelha no tabuleiro universal e inserir no interior do forno. Iniciar o programa automático ou a aplicação especial.

Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura no lombo de vitela.

Aquecer o óleo numa frigideira e alourar o lombo de vitela em todos os lados cerca de 1 minuto.

Retirar o lombo de vitela e introduzir a sonda de temperatura. Colocar o lombo de vitela sobre a grelha e deixar cozinhar.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Vitela | Lombo de vitela | Cozinhar a baixas temper.

Duração do programa:      aprox. 134 minutos

### Manual

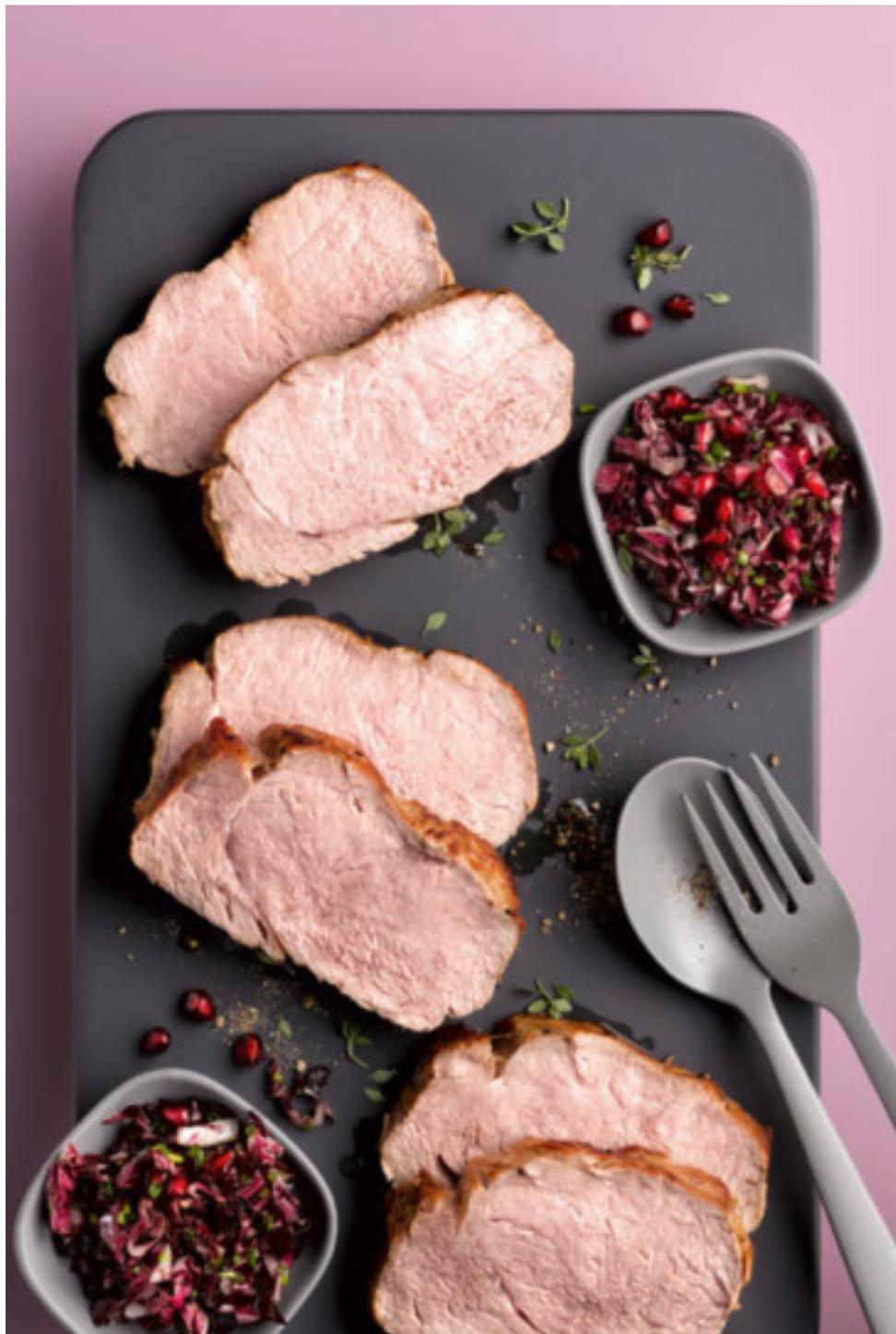
Apl. especiais | Cozinhar a baixas temper.

Temperatura:               80–100 °C

Temperatura interior:   45 °C (ao ponto), 57 °C (médio),  
66 °C (bem passado)

Tempo de confeção:     aprox. 70–90 minutos (ao ponto),  
100–130 minutos (médio),  
130–150 minutos (bem passado)

Nível:                       2 [1] (1)



Lombo de vitela (cozinhar a baixas temperaturas)

# Vitela estufada

Para 4 porções | Tempo de preparação:

## Ingredientes

### Para o estufado:

2 c. sopa de óleo  
1 c. chá de sal  
Pimenta  
1 kg carne de vitela (perna ou rabadilha), pronta a cozinhar  
2 cenouras | em cubos grandes  
2 tomates | em cubos grandes  
2 cebolas | em cubos grandes  
2 ossos (vitela ou vaca)  
500 ml de caldo de vitela  
500 ml de água

### Para o molho:

250 g de natas  
1 c. chá de maisena  
1 c. sopa de água | fria  
Sal  
Pimenta

### Para alourar:

2 c. sopa de óleo

### Acessórios:

Assadeira Gourmet com tampa  
Coador, fino  
Varinha mágica

## Preparação

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Aquecer o óleo na assadeira Gourmet e alourar a carne de vitela em todos os lados durante 1 minuto.

Retirar a carne de vitela. Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura na carne de vitela.

Alourar os legumes na assadeira Gourmet. Adicionar os ossos e a carne de vitela. Verter metade da água e metade do caldo de vitela. Colocar a assadeira Gourmet no interior do forno. Deixar cozinhar com a assadeira tapada.

Após 95 minutos retirar a tampa e após mais 5 minutos verter o resto do caldo de vitela e da água e acabar de cozinhar.

Remover a carne de vitela, os ossos e metade dos legumes. Colocar os restantes legumes e o molho do assado numa caçarola e reduzir a puré. Passar o puré por um coador, adicionar as natas e deixar ferver.

Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Deixar ferver de novo brevemente. Temperar com sal e pimenta.

### Regulação

#### Programa automático

Carne | Vitela | Vitela estufada

Duração do programa: 127 [125] (127) minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 160–170 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: 120–130 minutos

Nível: 2 [2] (1)



# Ossobuco

Para 6 porções | Tempo de preparação: 130 minutos

## Ingredientes

### Para o Ossobuco:

2 c. sopa de óleo  
1 tomate | em cubos  
1 cebola | picada finamente  
80 g de cenouras | em cubos  
80 g de aipo | em cubos  
50 g de alho francês | às rodelas  
4 dentes de alho | picados finamente  
1 c. sopa de polpa de tomate  
6 fatias de pernil de vitela (com cerca de 250 g)  
Sal  
Pimenta | moída no momento  
2 c. sopa de farinha de trigo, tipo 405  
50 g de manteiga clarificada  
200 ml de vinho branco  
800 ml de caldo de carne  
1 c. sopa de pasta do molho  
30 g de alecrim  
30 g de salva  
30 g de tomilho

### Para polvilhar:

1 c. sopa de salsa | picada  
1 limão, não tratado | só a raspa da casca

### Acessórios:

Assadeira Gourmet com tampa

## Preparação

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno de acordo com a etapa 1.

Colocar óleo na assadeira Gourmet. Adicionar legumes, alho e polpa de tomate.

Colocar a assadeira Gourmet no interior do forno e alourar de acordo com a etapa 2.

Temperar o pernil de vitela com sal e pimenta e passar por farinha. Aquecer a manteiga clarificada numa frigideira e alourar o pernil de vitela de ambos os lados durante 3–4 minutos.

Juntar o pernil de vitela, o vinho branco, o caldo de carne, a pasta de molho e as ervas aos legumes na assadeira Gourmet. Deixar estufar com a tampa de acordo com a etapa 3.

Servir o pernil de vitela com molho, casca de limão e salsa.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Vitela | Ossobuco

Duração do programa: 110 minutos

### Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 200 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Etapa 2

Temperatura: 180 °C

Tempo funcio.: 10 minutos

Nível: 2 [1] (1)

Etapa 3

Temperatura: 180 °C

Tempo de confeção: 90 minutos



# Carré de borrego com legumes

Para 4 porções | Tempo de preparação: 60 minutos

## Ingredientes

2 c. de chá de rosmaninho  
2 dentes de alho, picados  
30 g de óleo  
80 g de mostarda de Dijon  
2 c. chá de cominhos  
1 c. chá de mel  
¼ c. chá de sal  
Pimenta, moída no momento  
2 carrés de borrego (cada com 8 costeletas), prontos a cozinhar  
2 cenouras  
1 batata doce  
4 batatas novas  
2 beterrabas, pequenas  
2 cebolas  
2 c. sopa de óleo  
Sal  
Pimenta

## Preparação

Misturar o alecrim, o alho, o óleo, a mostarda de Dijon, os cominhos, mel, sal e pimenta e barrar os carrés de borrego. Colocar os carrés de borrego na grelha ou no tabuleiro para grelhar e assar, colocar no tabuleiro universal e inserir no interior do forno.

Descascar as cenouras e a batata doce e cortar em cubos pequenos. Cortar as batatas novas a meio. Cortar as cebolas e as beterrabas em gomos.

Misturar os legumes com o óleo, colocar no tabuleiro universal e temperar com sal. Inserir o tabuleiro universal com os legumes por baixo da carne e deixar cozinhar de acordo com a etapa 1.

Retirar os carrés de borrego do forno, inserir os legumes num nível mais alto e cozinhar de acordo com a etapa 2.

Envolver os carrés de borrego em papel-alumínio após cozinhar, deixar repousar durante cerca de 10 minutos, cortar e servir com os legumes.

### Acessórios:

Grelha ou tabuleiro para grelhar e assar  
Tabuleiro universal  
Papel-alumínio

## Regulação

### Programa automático

Carne | Borrego | Carré borrego com legumes

Duração do programa: 34 minutos

### Manual

#### Etapa 1

Modos de funcionamento: Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus

Temperatura: 190 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Quantidade/  
tipo de jatos de vapor: 2 jatos de vapor/  
manual, 1.º após  
atingir a tempera-  
tura, 2.º após mais  
10 minutos

Tempo de confeção: 24 minutos

Nível: 3 (carré de borrego)  
+ 2 (legumes)  
[3 (carré de borre-  
go) + 1 (legumes)]  
(2)

#### Etapa 2

Modos de funcionamento: Grelhador por  
circulação ar

Temperatura: 190 °C

Tempo de confeção: 10 minutos

Nível: 2



# Perna de borrego

Para 6 porções | Tempo de preparação: 135 minutos

## Ingredientes

### Para a perna de borrego:

3 c. sopa de óleo  
1½ c. chá de sal  
½ c. chá de pimenta  
2 dentes de alho | esmagados  
3 c. chá de ervas de Provença  
1 perna de borrego (cerca de 1,5 kg), pronta a cozinhar

### Para regar:

100 ml de vinho tinto  
400 ml de caldo de legumes

### Para o molho:

500 ml de água  
50 g de crème fraîche  
3 c. sopa de água | fria  
3 c. chá de maisena  
Sal  
Pimenta

### Acessórios:

Assadeira Gourmet com tampa  
Sonda de temperatura

## Preparação

Misturar o óleo, o sal, a pimenta, o alho e as ervas e pincelar a mistura na perna de borrego.

Colocar a perna de borrego na assadeira Gourmet e introduzir a sonda de temperatura. Colocar a assadeira Gourmet no interior do forno. Deixar cozinhar com a assadeira tapada.

Retirar a tampa após 30 minutos. Regar com o vinho tinto e o caldo de legumes e deixar cozinhar.

Retirar a perna de borrego e adicionar água ao molho do assado. Juntar o crème fraîche e deixar ferver brevemente. Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Deixar ferver de novo brevemente. Temperar com sal e pimenta.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Borrego | Perna borrego

Duração do programa: aprox. 130 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 170–180 °C

Temperatura interior: 76 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: aprox. 100–120 minutos

Nível: 2 [2] (1)



# Lombo de borrego (assar)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 55 minutos

## Ingredientes

### Para o lombo de borrego:

2 c. sopa de óleo

1 c. chá de sal

Pimenta

3 lombos de borrego (cerca de 300 g), prontos a cozinhar

### Para alourar:

1 c. sopa de óleo

### Acessórios:

Tabuleiro universal

Sonda de temperatura

## Preparação

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Aquecer o óleo numa frigideira e alourar os lombos de borrego em todos os lados durante 1 minuto.

Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura nos lombos de borrego.

Colocar os lombos de borrego no tabuleiro universal e introduzir a sonda de temperatura. Introduzir o tabuleiro universal no interior do forno. Deixar os lombos de borrego cozinhar.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Borrego | Lombo borrego | Assar

Duração do programa: aprox. 23 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 180–190 °C

Temperatura interior: 53 °C (ao ponto), 65 °C (médio), 80 °C (bem passado)

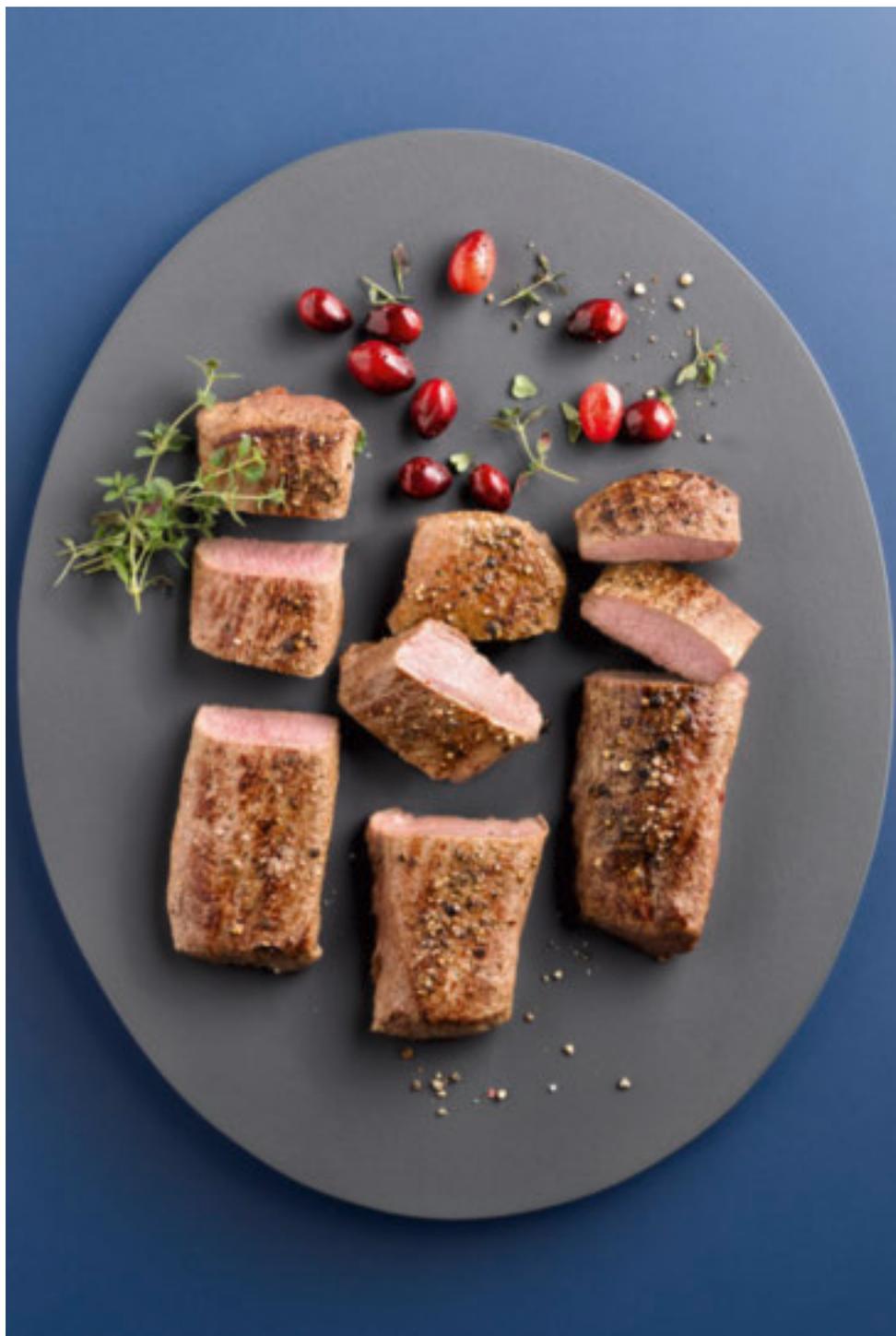
Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: aprox. 10–15 minutos (ao ponto), 15–20 minutos (médio), 20–25 minutos (bem passado)

Nível: 2 [1] (1)



Lombo de borrego (assar)

# Lombo de borrego

(cozinhar a baixas temperaturas)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 90 minutos

## Ingredientes

### Para o lombo de borrego:

2 c. sopa de óleo

1 c. chá de sal

Pimenta

3 lombos de borrego (cerca de 300 g), prontos a cozinhar

### Para alourar:

1 c. sopa de óleo

### Acessórios:

Grelha

Tabuleiro universal

Sonda de temperatura

## Preparação

Colocar a grelha no tabuleiro universal e inserir no interior do forno. Iniciar o programa automático ou a aplicação especial.

Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura nos lombos de borrego.

Aquecer o óleo numa frigideira e alourar os lombos de borrego em todos os lados durante 1 minuto.

Retirar os lombos de borrego e introduzir a sonda de temperatura. Colocar os lombos de borrego sobre a grelha e deixar cozinhar.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Borrego | Lombo borrego | Cozinhar a baixas temper.

Duração do programa:      aprox. 75 minutos

### Manual

Apl. especiais | Cozinhar a baixas temper.

Temperatura:                      95–105 °C

Temperatura interior:          53 °C (ao ponto), 65 °C (médio),  
68 °C (bem passado)

Tempo de confeção:              aprox. 25–35 minutos (ao ponto),  
65–75 minutos (médio),  
80–90 minutos (bem passado)

Nível:                                      2 [1] (1)



Lombo de borrego (cozinhar a baixas temperaturas)

# Bife Wellington

Para 6 porções | Tempo de preparação: 120 minutos

## Ingredientes

850 g de lombo de vaca, pronto a cozinhar  
Pimenta preta | moída no momento  
Sal  
1½ c. sopa de óleo  
3 c. sopa de manteiga  
2 chalotas | picadas finamente  
2 dentes de alho | esmagados  
250 g de cogumelos | em cubos pequenos  
2 c. sopa de folhas de tomilho, frescas | picadas  
100 ml de vermute, extra seco  
150 g de pasta de fígado, moída  
15 g de salsa, fresca  
12 fatias de bacon, não fumado  
500 g de massa folhada  
2 ovos, tamanho M | só a gema | batida  
1 c. chá de água

### Para alourar:

1 c. sopa de óleo

### Acessórios:

Película aderente  
Papel vegetal  
Tabuleiro ou tabuleiro universal  
Sonda de temperatura

### Dica

Feijões verdes são um ótimo acompanhamento.  
Também pode utilizar vinho branco seco em vez de vermute.

## Preparação

Temperar o lombo de vaca com sal e pimenta e pincelar todos os lados com óleo. Aquecer o óleo numa frigideira e alourar o lombo de vaca até ficar tostado em todos os lados. Colocar no frio.

Derreter a manteiga na frigideira. Alourar aí as chalotas e o alho até as chalotas ficarem transparentes. Adicionar os cogumelos e o tomilho. Alourar durante mais 5–6 minutos. Adicionar o vinho e cozinhar durante mais 10 minutos até o líquido se evaporar. Incorporar a pasta de fígado e a salsa. Temperar a gosto. Deixar arrefecer.

Colocar 2 pedaços de película aderente sobrepostos sobre uma área de trabalho limpa ou sobre uma tábua de corte grande. Colocar por cima as tiras de bacon em 2 filas ligeiramente sobrepostas em 2 camadas. Distribuir metade da mistura de cogumelos sobre o bacon. Colocar o lombo de vaca por cima e distribuir aí a restante mistura de cogumelos. Com a borda da película aderente puxar o bacon ao redor do lombo de vaca para criar um rolo alongado e apertado. Colocar o mesmo no frigorífico.

Estender a massa folhada. Polvilhar a superfície com farinha. Estender um terço da massa folhada até cerca de 18 cm x 30 cm e o resto da massa até cerca de 28 cm x 36 cm. Retirar a película aderente do lombo de vaca e colocar no meio a tira de massa mais pequena. Bater as gemas com a água e pincelar as bordas da massa, assim como a parte superior e os lados do lombo envolvido.

Com um rolo da massa levantar o pedaço maior de massa e colocar sobre o lombo de vaca pressionar bem. Formar uma borda com cerca de 3 cm de largura. Fechar a borda com um garfo. Pincelar toda a massa com mais gema de ovo. Refrigerar durante, pelo menos, 30 minutos e até 24 horas.

Revestir o tabuleiro ou tabuleiro universal com papel vegetal e colocar aí o bife Wellington. Inserir a sonda de temperatura.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno de acordo com a etapa 1.

Programa automático:  
Colocar o bife Wellington no interior do forno e cozinhar.

Manual:

Colocar o bife Wellington no interior do forno e cozinhar de acordo com a etapa 2 e 3.

Deixar em repouso durante 10 minutos com a sonda de temperatura.

Cortar às fatias e empratar.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Vaca | Bife Wellington

Duração do programa:     aprox. 60 minutos

### Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura:             210 °C

Booster:                 ativado

Pré-aquecer:           ativado

Crisp function:         desligado

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozi. c/ clima c/  
Ar quente plus

Temperatura:           200 °C

Booster:                desligado

Pré-aquecer:           desligado

Crisp function:         desligado

Quantidade/ tipo de jatos de vapor:

2 jatos de vapor/manual, 1.º após 10 minutos,

2.º após mais 5 minutos

Tempo de confeção:   20 minutos

Nível:                    2 [1] (1)

Etapa 3

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura:           180 °C

Temperatura interior: 48 °C (mal passado),  
53 °C (médio),  
60 °C (bem passado)

Booster:                desligado

Pré-aquecer:           desligado

Crisp function:         ativado

Tempo de confeção:   aprox. 45 minutos



# Picadinho de carne de vaca

Para 8 porções | Tempo de preparação: 250 minutos

## Ingredientes

30 g de manteiga  
3 c. sopa de óleo  
1,2 kg de carne de vaca, pronta a cozinhar | em cubos  
Sal  
Pimenta  
500 g de cebola | picada finamente  
2 folhas de louro  
4 cravinhos  
1 c. sopa de açúcar mascavado  
2 c. sopa de farinha de trigo, tipo 405  
1,2 l de caldo de carne  
70 ml de vinagre

### Acessórios:

Assadeira Gourmet com tampa

## Preparação

Aquecer a manteiga numa frigideira. Assim que aparecerem bolhas, adicionar o óleo e aquecer.

Temperar a carne de vaca com sal e pimenta e alourar em todos os lados.

Adicionar as cebolas, as folhas de louro, os cravinhos e o açúcar e cozinhar por mais 3 minutos.

Polvilhar a carne de vaca com farinha e fritar durante mais 2-3 minutos. Adicionar o caldo de carne e o vinagre, mexendo sempre, criando um molho liso. Colocar a carne de vaca na assadeira Gourmet.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Programa automático:

Colocar a assadeira Gourmet no interior do forno e cozinhar.

Manual:

Colocar a assadeira Gourmet no interior do forno e deixar cozinhar de acordo com a etapa 1 e 2.

Antes de servir, temperar novamente com sal e pimenta.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Vaca | Carne picada à holandesa

Duração do programa: 210 minutos

### Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 180 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: 45 minutos

Nível: 2

Etapa 2

Temperatura: 150 °C

Tempo de confeção: 165 minutos



# Lombo de vaca (assar)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 55 minutos

## Ingredientes

### Para o lombo de vaca:

2 c. sopa de óleo

1 c. chá de sal

Pimenta

1 kg de lombo de vaca, pronto a cozinhar

### Para alourar:

2 c. sopa de óleo

### Acessórios:

Tabuleiro universal

Sonda de temperatura

## Preparação

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Aquecer o óleo numa frigideira e alourar o lombo de vaca de todos os lados durante 1 minuto.

Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura no lombo de vaca.

Colocar o lombo de vaca no tabuleiro universal, introduzir a sonda de temperatura e inserir no interior do forno. Deixar o lombo de vaca cozinhar.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Vaca | Lombo de vaca | Assar

Duração do programa: aprox. 43 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 180–190 °C

Temperatura interior: 45 °C (mal passado), 54 °C (médio), 75 °C (bem passado)

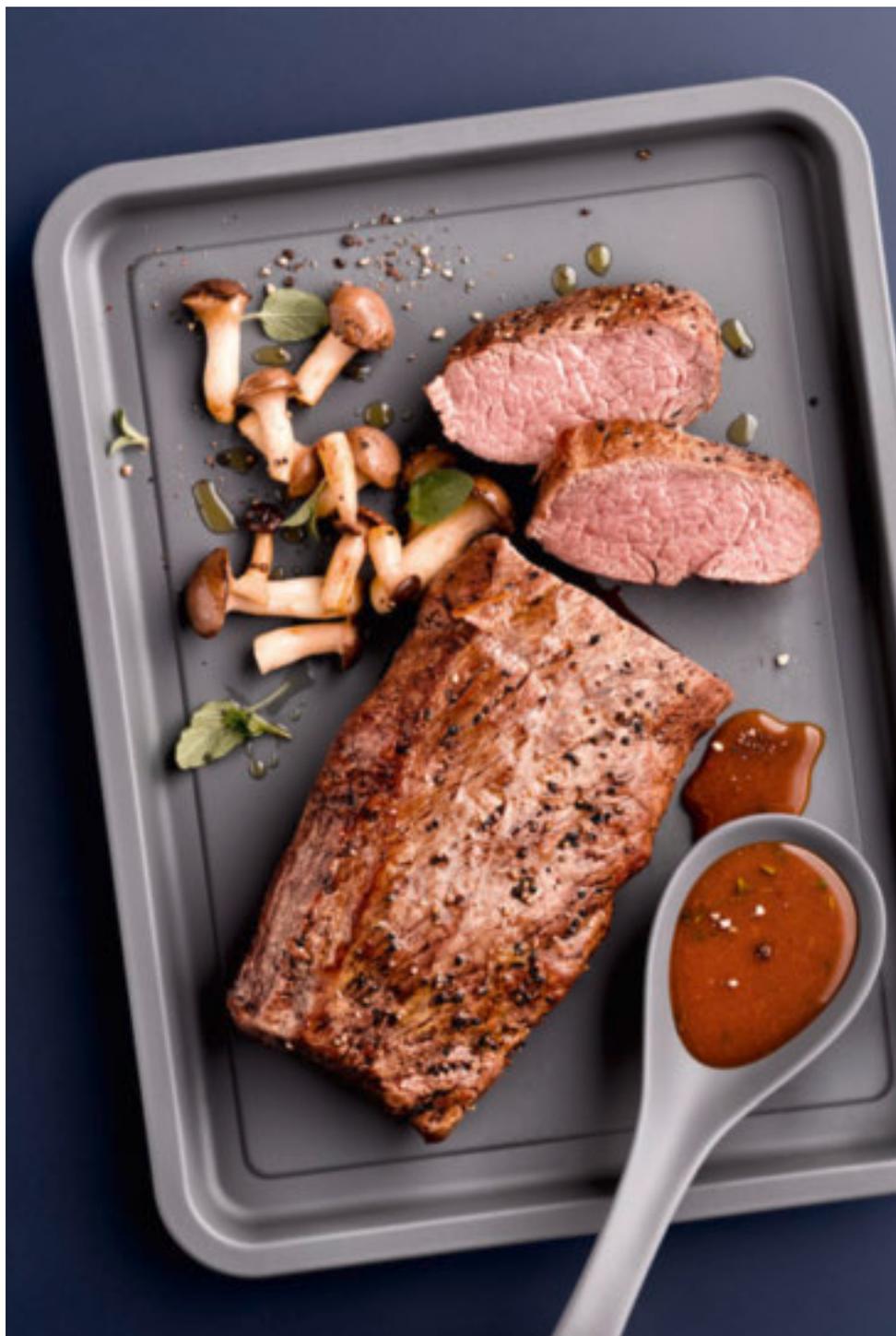
Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: aprox. 20–30 minutos (mal passado), 35–45 minutos (médio), 50–60 minutos (bem passado)

Nível: 2 [1] (1)



Lombo de vaca (assar)

# Lombo de vaca

(cozinhar a baixas temperaturas)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 95 minutos

## Ingredientes

### Para o lombo de vaca:

2 c. sopa de óleo

1 c. chá de sal

Pimenta

1 kg de lombo de vaca, pronto a cozinhar

### Para alourar:

2 c. sopa de óleo

### Acessórios:

Grelha

Tabuleiro universal

Sonda de temperatura

## Preparação

Colocar a grelha no tabuleiro universal e inserir no interior do forno. Iniciar o programa automático ou a aplicação especial.

Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura no lombo de vaca.

Aquecer o óleo numa frigideira e alourar o lombo de vaca em todos os lados durante 1 minuto.

Retirar o lombo de vaca e introduzir a sonda de temperatura. Colocar o lombo de vaca sobre a grelha e deixar cozinhar.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Vaca | Lombo de vaca | Cozinhar a baixas temper.

Duração do programa:      aprox. 85 minutos

### Manual

Apl. especiais | Cozinhar a baixas temper.

Temperatura:                      80–100 °C

Temperatura interior:          45 °C (mal passado), 57 °C (médio),  
66 °C (bem passado)

Tempo de confeção:            aprox. 50–70 minutos (mal passado),  
70–90 minutos (médio),  
100–120 minutos (bem passado)

Nível:                                      2 [1] (1)



# Carne de vaca estufada

Para 4 porções | Tempo de preparação: 145 minutos

## Ingredientes

### Para o estufado:

2 c. sopa de óleo  
1 c. chá de sal  
Pimenta  
1 kg de carne de vaca (perna ou pá), pronta a cozinhar  
200 g de cenouras | em cubos grandes  
2 cebolas | em cubos grandes  
50 g de aipo | em cubos grandes  
1 folha de louro  
500 ml de caldo de carne  
500 ml de água

### Para alourar:

2 c. sopa de óleo

### Para o molho:

250 ml de água  
125 g de crème fraîche  
1 c. chá de maisena  
1 c. sopa de água | fria  
Sal  
Pimenta

### Acessórios:

Assadeira Gourmet com tampa  
Coador  
Varinha mágica

## Preparação

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Aquecer o óleo na assadeira Gourmet. Alourar a carne de vaca em todos os lados durante 1 minuto.

Remover a carne de vaca. Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pin- celar a mistura na carne de vaca. Alourar os legumes na assadeira Gourmet. Juntar a carne de vaca e a folha de louro. Regar com metade água e metade do caldo de carne.

Colocar a assadeira Gourmet na câmara de confeção e cozinhar coberta.

Após 105 minutos verter a restante água e caldo de carne e após mais 10 minutos retirar a tampa.

Para o molho remover a carne de vaca e a folha de louro. Conforme necessário regar com água. Colocar os legumes e o molho do as- sado numa caçarola e reduzir a puré. Passar o puré por um coador, adicionar o crème fraîche e deixar ferver.

Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Deixar ferver de novo brevemente. Temperar com sal e pimenta.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Vaca | Carne de vaca estufada  
Duração do programa: 131 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Ar quente plus  
Temperatura: 150–160 °C  
Booster: ativado  
Pré-aquecer: ativado  
Crisp function: desligado  
Tempo de confeção: 120–130 minutos  
Nível: 2 [2] (1)



Carne de vaca estufada

# Rosbife (assar)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 95 minutos

## Ingredientes

### Para o rosbife:

2 c. sopa de óleo

1 c. chá de sal

Pimenta

1 kg de rosbife, pronto para cozinhar

### Para alourar:

2 c. sopa de óleo

### Para o molho:

150 g de iogurte, 3,5% de gordura

150 g de maionese

2 pepinos pequeninos

2 c. sopa de alcaparras

1 c. sopa de salsa

2 chalotas

1 c. sopa de cebolinho

½ c. chá de sumo de limão

Sal

Açúcar

### Acessórios:

Tabuleiro universal

Sonda de temperatura

## Preparação

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Aquecer o óleo numa frigideira. Alourar o rosbife em todos os lados durante 1 minuto. Retirar o rosbife. Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura no rosbife.

Colocar o rosbife no tabuleiro universal e introduzir a sonda de temperatura.

Introduzir o tabuleiro universal no interior do forno e deixar o rosbife cozinhar.

Para o molho, misturar o iogurte e a maionese até obter um molho liso.

Picar finamente os pepinos pequenos, as alcaparras e a salsa.

Cortar as chalotas em cubos pequenos e cortar o cebolinho em pedaços pequenos. Adicionar tudo junto à mistura de iogurte e maionese. Temperar o molho com sumo de limão, sal e açúcar.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Vaca | Rosbife | Assar

Duração do programa: aprox. 53 minutos

### Manual

Modos de

funcionamento:

Aquecimento superior/inferior

Temperatura:

180–190 °C

Temperatura interior:

45 °C (mal passado), 54 °C (médio),  
75 °C (bem passado)

Booster:

ativado

Pré-aquecer:

ativado

Crisp function:

desligado

Tempo de confeção:

aprox. 35–45 minutos (mal passado),  
45–55 minutos (médio),  
55–65 minutos (bem passado)

Nível:

2 [1] (1)



# Rosbife (cozinhar a baixas temperaturas)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 130 minutos

## Ingredientes

### Para o rosbife:

2 c. sopa de óleo

1 c. chá de sal

Pimenta

1 kg de rosbife, pronto para cozinhar

### Para alourar:

2 c. sopa de óleo

### Acessórios:

Grelha

Tabuleiro universal

Sonda de temperatura

## Preparação

Colocar a grelha no tabuleiro universal e inserir no interior do forno. Iniciar o programa automático ou a aplicação especial.

Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura no rosbife. Aquecer óleo numa frigideira e alourar o rosbife em todos os lados durante 1 minuto.

Retirar o rosbife e introduzir a sonda de temperatura. Colocar o rosbife sobre a grelha e deixar cozinhar.

### Regulação

#### Programa automático

Carne | Vaca | Rosbife | Cozinhar a baixas temper.

Duração do programa: aprox. 117 minutos

#### Manual

Apl. especiais | Cozinhar a baixas temper.

Temperatura: 80–100 °C

Temperatura interior: 45 °C (mal passado), 57 °C (médio), 66 °C (bem passado)

Tempo de confeção: aprox. 60–80 minutos (mal passado), 100–130 minutos (médio), 130–160 minutos (bem passado)

Nível: 2 [1] (1)



Rosbife (cozinhar a baixas temperaturas)

# Pudim Yorkshire

Para 12 unidades | Tempo de preparação: 40 minutos

## Ingredientes

12 c. chá de óleo  
190 g de farinha de trigo, tipo  
405  
1 c. chá de sal  
3 ovos, tamanho M  
225 ml de leite, 3,5% de gordura

### **Acessórios:**

Forma para muffins para 12  
muffins com Ø 5 cm  
Grelha

## Preparação

Em cada forma para muffins colocar 1 colher de chá de óleo.

Colocar a forma para muffins na grelha e inserir no interior do forno. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno de acordo com a etapa 1.

Misturar a farinha e o sal. Fazer um buraco no meio, deitar os ovos, mexer e juntar a farinha lentamente do lado de fora.

Adicionar leite e mexer lentamente até obter uma massa macia. Assim que ao interior do forno alcançar a temperatura, distribuir a massa uniformemente nas formas para muffins.

Manual:

Ajustar as regulações de acordo com a etapa 2.  
Cozer até alourar.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Vaca | Yorkshire Pudding

Duração do programa: 28 [30] (22) minutos

### Manual

#### Etapa 1

Modos de funcionamento: Ar quente plus  
(Aquecimento superior/inferior)

Temperatura: 210 °C [210 °C]  
(250 °C)

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Quantidade/  
tipo de jatos de vapor: 1 jato de vapor/ma-  
nual, imediatamente  
após inserir o alimento

Nível: 2 [2] (1)

#### Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozi. c/ clima c/ Ar  
quente plus

Temperatura: 210 °C [210 °C]  
(225 °C)

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Quantidade/  
tipo de jatos de vapor: 1 jato de vapor/ma-  
nual, imediatamente  
após inserir o alimento

Tempo de confeção: 26–30 [28–32]  
(20–25) minutos



Pudim Yorkshire

# Rolo de carne picada

Para 10 porções | Tempo de preparação: 85 minutos

## Ingredientes

1 kg de carne picada, de porco  
3 ovos, tamanho M  
200 g de pão ralado  
1 c. chá de colorau  
Sal  
Pimenta

### Acessórios:

Tabuleiro universal

## Preparação

Misturar a carne picada com os ovos, o pão ralado, o colorau, o sal e a pimenta.

Formar um rolo em forma de pão com a carne picada e colocar no tabuleiro universal.

Programa automático:

Introduzir o tabuleiro universal no interior do forno e deixar o rolo de carne picada cozinhar.

Manual:

Introduzir o tabuleiro universal no interior do forno e deixar o rolo de carne picada cozinhar de acordo com a etapa 1, 2 e 3.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Porco | Rolo de carne picada

Duração do programa: 75 minutos

### Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 220 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: 15 minutos

Nível: 2 [1] (2)

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus

Temperatura: 170 °C

Quantidade/

tipo de jatos de vapor: 1 jato de vapor/automático

Tempo func.: 40 minutos

Etapa 3

Temperatura: 140 °C

Tempo de confeção: 20 minutos



Rolo de carne picada

# Kasseler (assar)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 90 minutos

## Ingredientes

### Para o Kasseler:

1 kg de carne para Kasseler, pronta a cozinhar

### Para o pesto:

50 g de pinhões  
60 g de tomate seco, em conserva de azeite  
30 g de salsa, lisa  
30 g de manjericão  
1 dente de alho  
50 g de queijo duro (parmesão), ralado  
5 c. sopa de óleo de girassol  
5 c. sopa de azeite

### Acessórios:

Tabuleiro universal  
Sonda de temperatura  
Varinha mágica

## Preparação

Colocar o Kasseler no tabuleiro universal e introduzir a sonda de temperatura. Introduzir o tabuleiro universal no interior do forno e deixar o Kasseler cozinhar.

Para o pesto, tostar os pinhões numa frigideira. Cortar os tomates, a salsa, o manjericão e o alho grosseiramente. Reduzir a puré juntamente com os pinhões, o parmesão e o óleo de girassol. Incorporar o azeite.

### Regulação

#### Programa automático

Porco | Kasseler | Assar

Duração do programa: aprox. 55 minutos

#### Manual

Modos de funcionamento: Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus

Temperatura: 150–160 °C

Temperatura interior: 63 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Quantidade/

tipo de jatos de vapor: com controlo de tempo, 1.º após 5 minutos, 2.º após 20 minutos, 3.º após 40 minutos

Tempo de confeção: aprox. 50–60 minutos

Nível: 2 [1] (1)

### Dica

Se utilizar tomate seco que não seja de conserva, basta uma quantidade de 30 g. Antes de preparação, colocar em água a ferver e deixar de molho cerca de 10 minutos. Em seguida, escorrer a água.



Kasseler (assar)

# Kasseler (cozinhar a baixas temperaturas)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 170 minutos

## Ingredientes

### Para o Kasseler:

1 kg de carne para Kasseler,  
pronta a cozinhar

### Para alourar:

2 c. sopa de óleo

### Acessórios:

Grelha

Tabuleiro universal

Sonda de temperatura

## Preparação

Colocar a grelha no tabuleiro universal e inserir no interior do forno. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno de acordo com a etapa 1.

Aquecer o óleo numa frigideira. Alourar o Kasseler em todos os lados durante 1 minuto.

Retirar o Kasseler e introduzir a sonda de temperatura. Colocar o Kasseler sobre a grelha e deixar cozinhar.

## Regulação

### Programa automático

Porco | Kasseler | Cozinhar a baixas temper.

Duração do programa:      aprox. 160 minutos

### Manual

Apl. especiais | Cozinhar a baixas temper.

Temperatura:                95–105 °C

Temperatura interior:     63 °C

Tempo de confeção:       aprox. 140–160 minutos

Nível:                         2 [1] (1)



# Assado estaladiço

Para 6 porções | Tempo de preparação:

## Ingredientes

### Para o assado:

1,5 kg de carne de porco com courato (sela), pronta a cozinhar  
3 c. sopa de óleo  
1½ c. chá de sal  
½ c. chá de pimenta

### Para regar:

500 ml de caldo de legumes

### Para o molho:

400 ml de água  
150 g de crème fraîche  
3 c. chá de maisena  
3 c. sopa de água | fria  
Sal  
Pimenta

### Acessórios:

Assadeira Gourmet  
Sonda de temperatura

## Preparação

Com uma faca bem afiada cortar o courato na longitudinal e na transversal com uma distância de cerca de 2 cm.

Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura na carne de porco.

Colocar na assadeira Gourmet a carne de porco com o courato para cima, introduzir a sonda de temperatura, inserir no interior do forno e cozinhar.

Após 90 minutos adicionar o caldo de legumes e continuar a cozinhar.

Retirar a carne de porco e adicionar água ao molho do assado. Adicionar o crème fraîche e deixar ferver.

Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Deixar ferver de novo brevemente. Temperar com sal e pimenta.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Porco | Assado estaladiço

Duração do programa: aprox. 155 minutos

### Manual

#### Etapa 1

Modos de funcionamento: Coz. c/ clima c/  
Aquec. sup./inf.

Temperatura: 130 °C

Temperatura interior: 85 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Quantidade/  
tipo de jatos de vapor: 3 jatos de vapor/com  
controlo de tempo,  
1.º após 5 minutos,  
2.º após 20 minutos,  
3.º após 70 minutos

Tempo de confeção: aprox. 50 minutos

Nível: 2

#### Etapa 2

Temperatura: 250 °C

Crisp function: ativado

Tempo de confeção: aprox. 20 minutos

#### Etapa 3

Temperatura: 190–200 °C

Tempo de confeção: aprox. 80–90  
minutos



# Presunto assado

Para 4 porções | Tempo de preparação: 150 minutos

## Ingredientes

### Para o assado:

2 c. sopa de mostarda

1 c. chá de sal

½ c. chá de pimenta

½ c. sopa de colorau

1 kg de carne de porco (perna),  
pronta a cozinhar

### Para alourar:

2 c. sopa de óleo

### Para regar:

250 ml de caldo de legumes

### Para o molho:

300 ml de água

250 ml de caldo de legumes

100 g de crème fraîche

2 c. chá de maisena

1 c. sopa de água | fria

Sal

Pimenta

Açúcar

### Acessórios:

Assadeira Gourmet com tampa

Sonda de temperatura

## Preparação

Misturar a mostarda, o sal, a pimenta e o colorau e pincelar a mistura na carne de porco.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Aquecer o óleo na assadeira Gourmet e alourar a carne de porco em todos os lados. Deglaçar com ¼ l de caldo de legumes.

Inserir a sonda de temperatura. Colocar a assadeira Gourmet no interior do forno. Cozinhar o presunto assado coberto.

Retirar a tampa após 55 minutos e acabar de cozinhar.

Retirar a carne de porco. Dissolver o molho do assado com água e caldo de legumes. Adicionar o crème fraîche e deixar ferver. Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Deixar ferver de novo brevemente. Temperar com sal, pimenta e açúcar.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Porco | Presunto assado

Duração do programa:      aprox. 138 minutos

### Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Coz. c/ clima c/ Aquec. sup./inf.

Temperatura:               160 °C

Temperatura interior:   85 °C

Booster:                   ativado

Pré-aquecer:              ativado

Crisp function:           desligado

Quantidade/

tipo de jatos de vapor:   2 jatos de vapor, com controlo de tempo, 1.º após 60 minutos, 2.º após 90 minutos

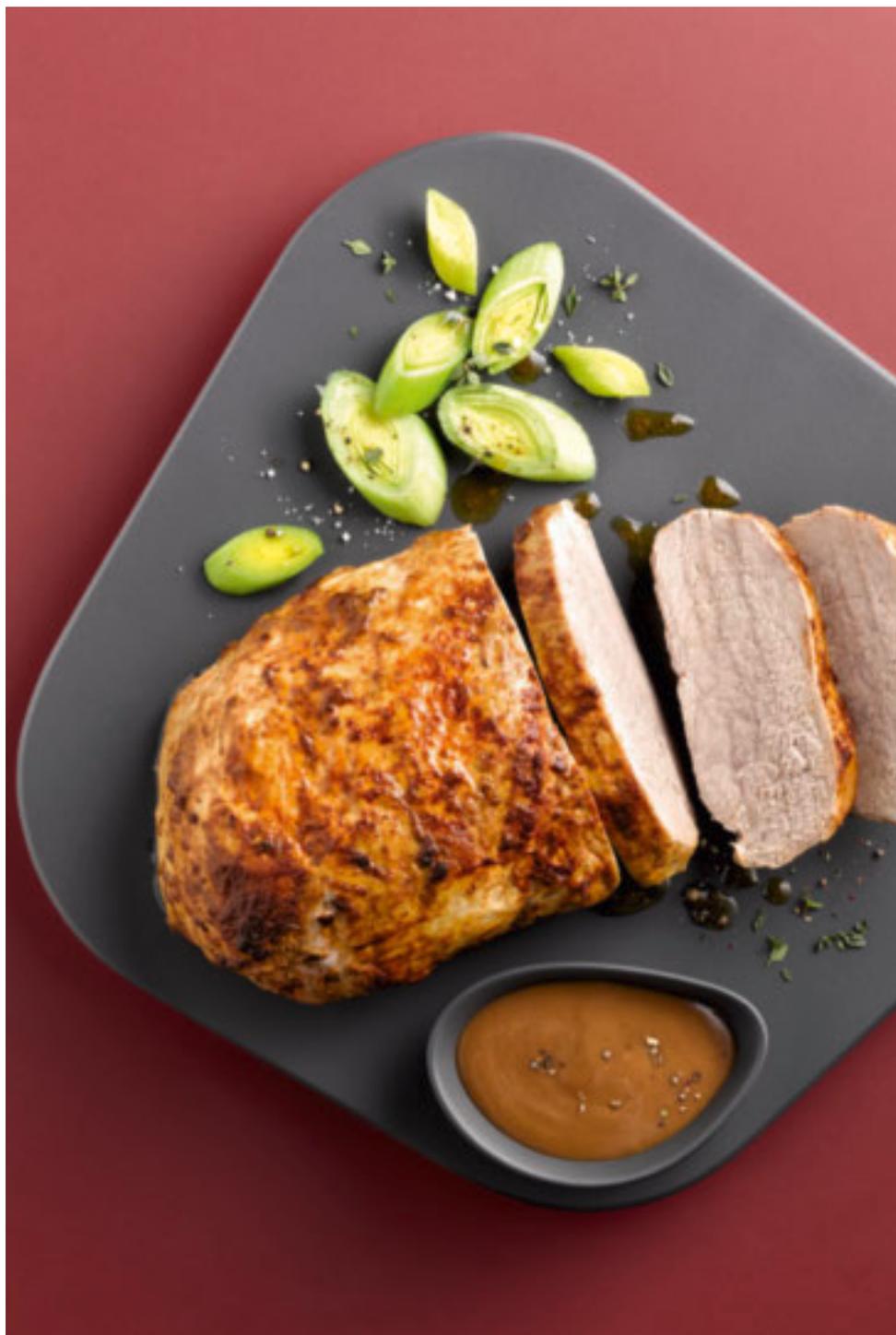
Tempo de confeção:      aprox. 55 minutos

Nível:                       2 [2] (1)

Etapa 2

Temperatura:              140 °C

Tempo de confeção:      aprox. 70–80 minutos



Presunto assado

# Barriga de porco

Para 6 porções | Tempo de preparação: 210 minutos

## Ingredientes

1 barriga de porco  
(1,5- 2 kg, desossada), pronta a  
cozinhar  
Sal  
150 g de mel | líquido  
2 c. sopa de molho de soja,  
doce  
2 c. sopa de molho de soja  
2 c. sopa de gengibre, fresco |  
ralado fino  
1 c. sopa de cinco especiarias  
chinesas (Five Spice)  
1 malagueta, vermelha, grande |  
sem sementes, cortada fina  
1 malagueta, verde, grande |  
sem sementes, cortada fina

## Preparação

Com uma faca afiada, cortar a barriga de porco com 1 cm de distância na longitudinal e na transversal. Colocar com a pele para cima na grelha ou no tabuleiro para grelhar e assar. Colocar a grelha ou o tabuleiro para grelhar e assar no tabuleiro universal e inserir no interior do forno.

Programa automático:  
Cozinhar em seguida.

Manual:  
Cozinhar conforme a etapa 1–4.

Para o molho juntar numa caçarola mel, molho de soja, gengibre e cinco especiarias em pó, misturar e deixar ferver em lume brando durante 10 minutos sobre a placa. Manter quente e adicionar as malaguetas pouco antes de servir.

Deixar a barriga de porco em repouso durante 10 minutos antes de cortar. Cortar a carne em porções e servir com o molho.

### Dica

Servir com couve-chinesa ao vapor.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Porco | Barriga de porco

Duração do programa: 165 minutos

### Manual

#### Etapa 1

Modos de funcionamento: Cozi. c/ clima c/  
Ar quente plus

Temperatura: 200 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: 170 minutos

Quantidade/  
tipo de jatos de vapor: 2 jatos de vapor/  
manual, 1.º imediatamente após inserir  
o alimento, 2.º após  
mais 30 minutos

Tempo de confeção: 30 minutos

Nível: 2 [1] (2)

#### Etapa 2

Temperatura: 150 °C

Crisp function: ativado

Quantidade/  
tipo de jatos de vapor: 1 jato de vapor/ma-  
nual, imediatamente  
no início da etapa

Tempo de confeção: 120 minutos

#### Etapa 3

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 210 [230] (230) °C

Tempo de confeção: 5 minutos

#### Etapa 4

Modos de funcionamento: Grill com circulação  
de ar

Temperatura: 210 [230] (230) °C

Tempo de confeção: 10 minutos



Barriga de porco

# Lombinho de porco (assar)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 60 minutos

## Ingredientes

### Para o lombinho de porco:

2 c. sopa de óleo  
1 c. chá de sal  
Pimenta  
3 lombinhos de porco (cerca de 350 g), prontos a cozinhar

### Para alourar:

2 c. sopa de óleo

### Para o molho:

500 g de chalotas  
20 g de manteiga  
1 c. sopa de açúcar  
100 ml de vinho branco  
400 ml de caldo de legumes  
4 c. sopa de vinagre balsâmico  
3 c. chá de mel  
½ c. chá de sal  
Pimenta  
1½ c. chá de maisena  
2 c. sopa de água | fria

### Acessórios:

Tabuleiro universal  
Sonda de temperatura

## Preparação

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Aquecer o óleo numa frigideira. Alourar os bifes de lombo de porco em todos os lados durante 1 minuto.

Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura nos bifes de lombo de porco.

Colocar os bifes de lombo de porco no tabuleiro universal e introduzir a sonda de temperatura. Introduzir o tabuleiro universal no interior do forno. Deixar os bifes de lombo de porco cozinhar.

Para o molho cortar as chalotas a meio longitudinalmente e às rodelas finas. Aquecer a manteiga numa frigideira. Saltear as chalotas em lume médio até alourarem.

Polvilhar as chalotas com o açúcar e deixar caramelizar no nível mais reduzido. Deglaçar com o vinho, o caldo de legumes e o vinagre balsâmico. Deixar cozinhar durante 30 minutos em lume médio.

Temperar o molho com mel, sal e pimenta. Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Deixar ferver de novo brevemente.

## Regulação

### Programa automático

Porco | Lombrinho de porco | Assar

Duração do programa: aprox. 44 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 150–160 °C

Temperatura interior: 60 °C (ao ponto),  
66 °C (médio),  
75 °C (bem passado)

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: aprox. 25–35 minutos (ao ponto),  
35–45 minutos (médio),  
45–55 minutos (bem passado)

Nível: 2 [1] (1)



Lombrinho de porco (assar)

# Lombinho de porco

(cozinhar a baixas temperaturas)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 130 minutos

## Ingredientes

### Para o lombinho de porco:

2 c. sopa de óleo

1 c. chá de sal

Pimenta

3 lombinhos de porco (cerca de 350 g), prontos a cozinhar

### Para alourar:

2 c. sopa de óleo

### Acessórios:

Grelha

Tabuleiro universal

Sonda de temperatura

## Preparação

Colocar a grelha no tabuleiro universal e inserir no interior do forno. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno de acordo com a etapa 1.

Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura nos lombinhos de porco.

Aquecer o óleo numa frigideira. Alourar os lombinhos de porco em todos os lados durante 1 minuto.

Retirar os lombinhos de porco e introduzir a sonda de temperatura.

Programa automático:

Colocar os lombinhos de porco sobre a grelha e deixar cozinhar.

Manual:

Ajustar as regulações de acordo com a etapa 2. Colocar os lombinhos de porco sobre a grelha e deixar cozinhar.

## Regulação

### Programa automático

Porco | Lombinho de porco | Cozinhar a baixas temper.

Duração do programa:      aprox. 83 minutos

### Manual

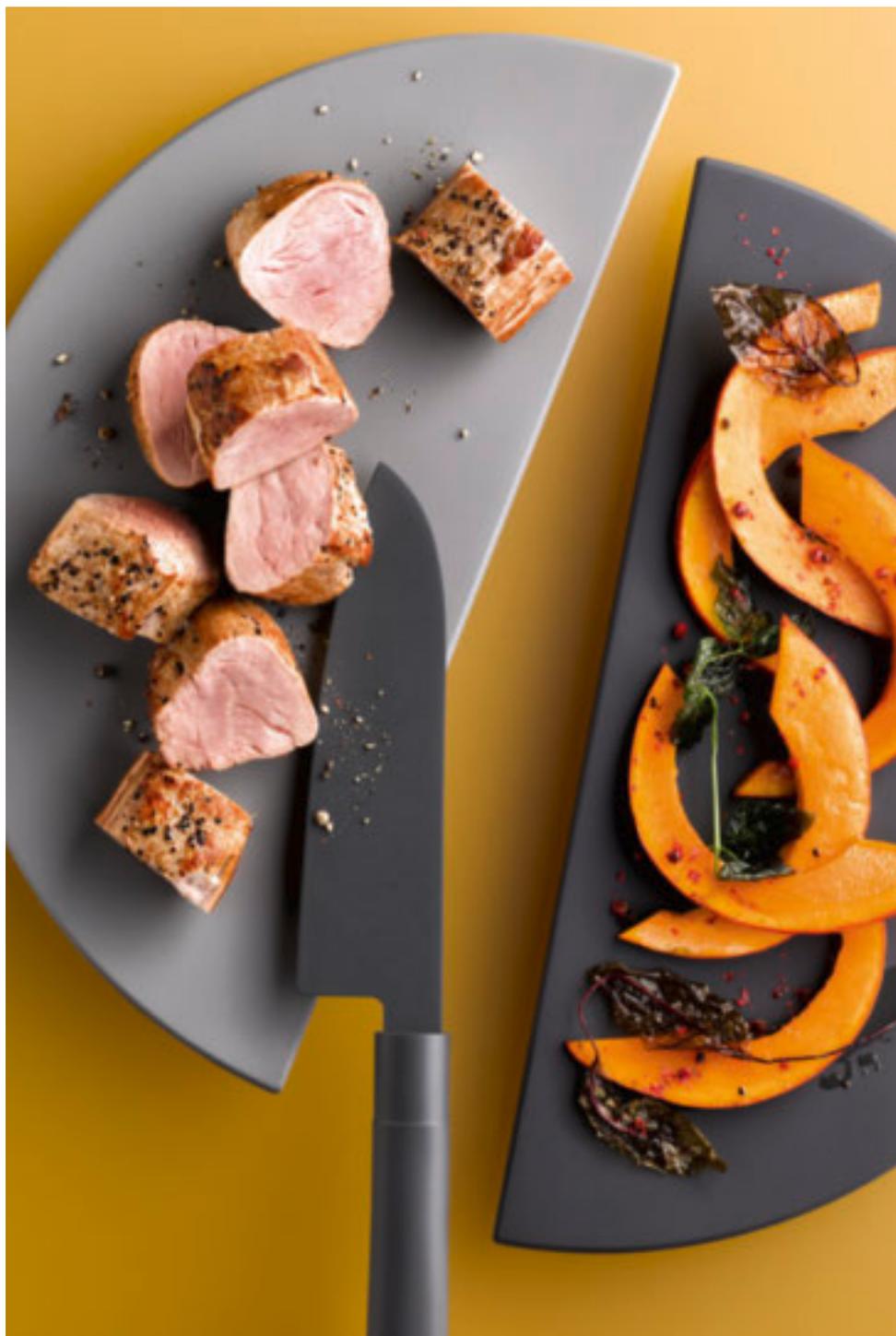
Apl. especiais | Cozinhar a baixas temper.

Temperatura:                      90–100 °C

Temperatura interior:          60 °C (ao ponto), 66 °C (médio),  
69 °C (bem passado)

Tempo func.:                      aprox. 60–75 minutos (ao ponto),  
75–85 minutos (médio),  
85–95 minutos (bem passado)

Nível:                                      2 [1] (1)



# Presunto de Natal

Para 14 porções | Tempo de preparação:

## Ingredientes

3½ kg de presunto com courato, salgado, pronto a cozinhar  
2 ovos, tamanho M | só a gema  
2 c. sopa de maisena  
2 c. sopa de mostarda, picante  
2 c. sopa de mostarda, doce  
1 c. chá de pão ralado

### Acessórios:

Assadeira Gourmet  
Sonda de temperatura  
Papel-alumínio

## Preparação

Colocar o presunto numa taça grande com água durante cerca de 5 horas para macerar.

Com uma faca afiada fazer um corte em cruz no courato. Envolver o presunto com papel-alumínio e colocar na assadeira Gourmet. Inserir a sonda de temperatura e cozinhar.

Retirar o presunto e deixar arrefecer um pouco. Retirar a papel-alumínio e cortar a parte superior do courato. Pré-aquecer o forno conforme as regulações.

Misturar as gemas, a maisena e a mostarda e pincelar a mistura na carne. Polvilhar com pão ralado e gratinar o presunto.

### Regulação

#### Programa automático

Carne | Porco | Presunto de Natal

Duração do programa: aprox. 170 minutos

#### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 165–175 °C

Temperatura interior: 85 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: aprox. 160–170 minutos

Nível: 2 [2] (1)

#### Gratinar o presunto

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 225 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: 15 minutos

Nível: 2 [2] (1)



# Perna de lebre

Para 6 porções | Tempo de preparação: 78-85 minutos

## Ingredientes

2 pernas de lebre (cerca de 400 g), prontas a cozinhar  
500 ml de leite  
Sal  
Pimenta  
20 g de manteiga clarificada  
50 ml de vinho tinto  
200 g de natas  
6 bagas de zimbro  
2 folhas de louro  
50 g de bacon, com gordura ou entremeado | às tiras  
250 ml de caldo  
150 ml de água  
2 c. sopa de maisena  
2 c. sopa de água

### Acessórios:

Assadeira Gourmet com tampa

## Preparação

Colocar as pernas de lebre cerca de 12 horas em leite. Virar várias vezes durante o processo.

Enxaguar as pernas de lebre com água, secar e remover a pele. Temperar com sal e pimenta.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Aquecer a manteiga clarificada na assadeira Gourmet na placa. Alourar as pernas de coelho em todos os lados. Deglaçar com o vinho tinto e metade das natas. Adicionar as bagas de zimbro e as folhas de louro. Colocar as tiras finas de bacon sobre as pernas.

Colocar a assadeira Gourmet no interior do forno. Cozinhar as pernas de lebre tapadas de acordo com a etapa 1. Após 20 minutos, adicionar o caldo e deixar cozinhar tapado.

Retirar as pernas de lebre, adicionar as restantes natas e a água ao molho do assado. Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Deixar tudo ferver. Colocar as pernas de lebre no molho.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Caça | Perna de lebre

Duração do programa: 132 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 140–150 °C

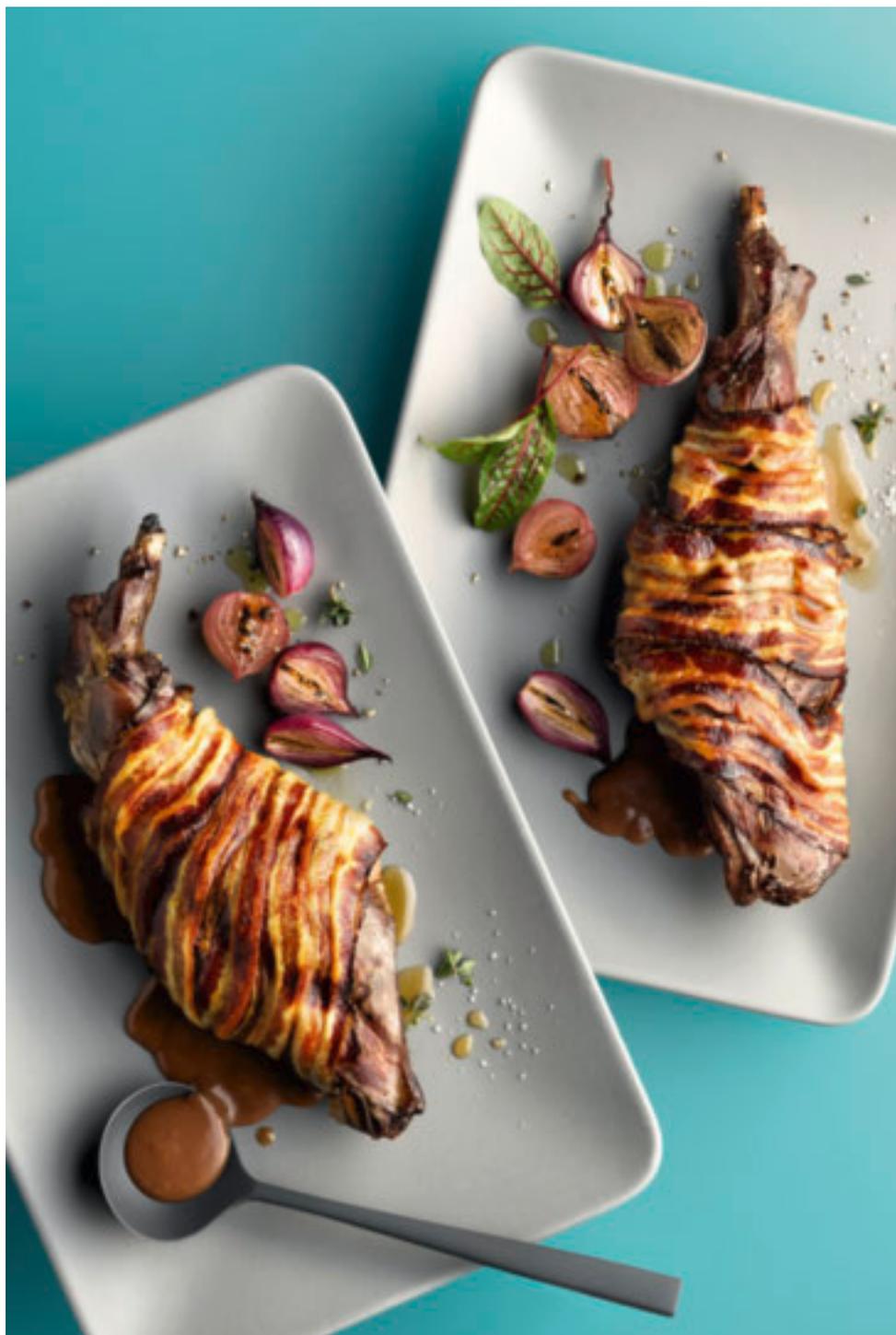
Booster: desligado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: 120–130 minutos

Nível: 2 [2] (1)



# Coelho

Para 4 porções | Tempo de preparação: 100 minutos

## Ingredientes

### Para o coelho:

1,3 kg de coelho, pronto a cozinhar  
1 c. chá de sal  
Pimenta  
2 c. sopa de mostarda de Dijon  
30 g de manteiga  
100 g de toucinho, em cubos  
2 cebolas | aos cubos  
1 c. chá de tomilho, picado  
125 ml de vinho branco  
125 ml de água

### Para o molho:

1 c. sopa de mostarda de Dijon  
100 g de crème fraîche  
1 c. sopa de maisena  
2 c. sopa de água  
Sal  
Pimenta

### Acessórios:

Assadeira Gourmet com tampa

## Preparação

Cortar o coelho em 6 partes. Temperar com sal e pimenta e pincelar com mostarda.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno. Aquecer a manteiga na assadeira Gourmet. Alourar o toucinho e as partes do coelho. Aloure as cebolas e o tomilho. Adicionar o vinho branco e a água.

Colocar a assadeira Gourmet no interior do forno. Deixar o coelho cozinhar tapado.

Retirar as partes de coelho. Adicionar a mostarda e o crème fraîche e deixe ferver na placa.

Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Deixar ferver de novo brevemente. Temperar com sal e pimenta.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Caça | Coelho

Duração do programa: 82 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 140–150 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: 60–70 minutos

Nível: 2 [2] (1)



# Lombo de veado

Para 4 porções | Tempo de preparação: 110 minutos + marinar durante 24 horas

## Ingredientes

### Para a marinada:

500 ml de vinho tinto  
250 ml de água  
1 cenoura | em cubos  
3 cebolas | em cubos

### Para o lombo de veado:

1,2 kg de lombo de veado,  
pronto a cozinhar  
1 c. chá de sal  
1 c. chá de pimenta, moída  
½ c. chá de salva, moída  
½ c. chá de tomilho  
60 g de bacon, entremeadado |  
às tiras

### Para o molho:

500 ml de caldo  
350 g de ginjas de frasco  
(peso escorrido)  
200 ml de sumo de ginjas  
(do frasco)  
200 g de natas  
1 c. sopa de maisena  
1 c. sopa de água  
Sal  
Pimenta  
Açúcar

### Para alourar:

2 c. sopa de óleo

### Acessórios:

Assadeira Gourmet  
Tabuleiro universal  
Sonda de temperatura

## Preparação

Para a marinada, ferver o vinho, a água, as cenouras e as cebolas. Verter o líquido morno sobre o lombo de veado e deixar repousar 24 horas no frigorífico.

Retirar o lombo de veado e secar. Reservar a marinada. Misturar o sal, a pimenta e as ervas e esfregar a mistura no lombo de veado.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno. Aquecer o óleo para alourar numa assadeira Gourmet e alourar o lombo de veado em todos os lados durante 1 minuto.

Colocar o lombo de veado no tabuleiro universal e introduzir a sonda de temperatura. Cobrir o lombo de veado com bacon. Colocar o tabuleiro universal no interior do forno. Deixar o lombo de veado cozinhar.

Após 35 minutos, adicionar o caldo e deixar cozinhar.

Para o molho, adicionar caldo ao molho de assado na assadeira Gourmet. Escorrer as ginjas e reservar o sumo das ginjas. Retirar o lombo de veado, adicionar o sumo de ginjas, as natas e a água ou marinada ao molho do assado.

Misturar a maisena com água e adicionar ao molho. Deixe tudo ferver e adicionar as ginjas. Temperar com sal, pimenta e açúcar e, eventualmente, marinada.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Caça | Lombo de veado

Duração do programa: aprox. 100 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 160–170 °C

Temperatura interior: 60 °C (ao ponto),  
72 °C (médio),  
81 °C (bem passado)

Booster: desligado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: aprox. 75–85 minutos  
(ao ponto), 85–95 minutos (médio),  
95–105 minutos (bem passado)

Nível: 2 [1] (2)



# Sela de veado

Para 6 porções | Tempo de preparação: 110 minutos

## Ingredientes

### Para a sela de veado:

1,2 kg de sela de veado, desossada, pronta a cozinhar  
1½ l de leiteiro  
1 c. chá de especiarias para carne de caça (mistura de especiarias)  
1 c. chá de sal  
Pimenta

### Para alourar:

30 g de manteiga clarificada

### Para o molho:

125 ml de vinho tinto  
800 ml de caldo  
125 g de crème fraîche  
2 c. sopa de maisena  
4 c. sopa de água | fria  
Sal  
Pimenta  
Açúcar  
Especiarias para carne de caça (mistura de especiarias)

### Acessórios:

Assadeira Gourmet  
Tabuleiro universal  
Sonda de temperatura

### Dica

Para servir, aquecer ligeiramente 6 metades de pera de lata. Colocar com a curvatura virada para cima em torno do lombo de veado e adicionar 1 colher de chá de compota de arando.

## Preparação

Retirar a pele da sela de veado e colocar em leiteiro durante cerca de 24 horas. Virar várias vezes durante o processo.

Enxaguar a sela de veado com água fria e secar. Temperar com especiarias para carne de caça, sal e pimenta.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Alourar a sela de veado em todos os lados com manteiga clarificada. Distribuir os lombos.

Retirar a sela de veado, colocar sobre o tabuleiro universal e introduzir a sonda de temperatura. Introduzir o tabuleiro universal no interior do forno. Deixar a sela de veado cozinhar.

Para o molho, adicionar o vinho tinto e o caldo ao molho do assado na assadeira Gourmet. Juntar o crème fraîche. Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Deixar ferver. Temperar com sal, pimenta, açúcar e especiarias para carne de caça.

## Regulação

### Programa automático

Carne | Caça | Sela de veado

Duração do programa: aprox. 55 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 140–150 °C

Temperatura interior: 60 °C (ao ponto), 72 °C (médio), 81 °C (bem passado)

Booster: desligado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: aprox. 20–30 minutos (ao ponto), 30–40 minutos (médio), 40–50 minutos (bem passado)

Nível: 2 [1] (1)



Sela de veado



# Peixe

Sente-se à mesa!

Muitos alimentos deliciosos são muito mais agradáveis ao paladar do que à silhueta. É reconfortante saber que o peixe está entre as exceções e é tão saudável como saboroso. Dependendo da qualidade do peixe, dos hábitos culinários e das preferências típicas de cada país, são servidas as mais diversas variedades e especialidades e quase sempre vale a pena provar. Vamos apresentar e recomendar algumas delas no próximo capítulo.

## Dicas para a preparação

Para a preparação de peixe são adequados diferentes modos de funcionamento, por exemplo, Cozinhar com clima, Ar quente plus ou Aquecimento superior/inferior.

As dicas seguintes fornecem-lhe uma boa orientação ao cozinhar:

- Os peixes inteiros estão cozidos quando as pupilas estiverem brancas e as barbatanas dorsais se desprenderem facilmente.
- O peixe assado, cozido ao vapor e grelhado está pronto quando a carne se separar facilmente da espinha.
- Tempere o peixe a gosto e distribua flocos de manteiga por cima antes de o levar ao forno.
- Certifique-se de que a ponta de metal da sonda de temperatura está no meio da parte mais espessa do peixe.
- Introduza a sonda de temperatura, se necessário, atrás da cabeça do peixe paralelamente à espinha dorsal.



# Dourada

Para 4 porções | Tempo de preparação: 60 minutos

## Ingredientes

800 g de batatas, pequenas  
4 douradas (cerca de 300 g),  
inteiras, prontas a cozinhar  
1 limão | só o sumo  
Sal  
Pimenta com limão  
2 pimentos, vermelhos |  
em pedaços grandes  
3 curgetes, verdes ou amarelas  
| às rodelas  
4 chalotas | em gomos  
3 dentes de alho | picados  
finamente  
300 g de queijo de ovelha |  
aos cubos  
4 ramos de alecrim  
4 ramos de tomilho  
10 c. sopa de azeite

### Acessórios:

Assadeira Gourmet  
Sonda de temperatura

## Preparação

Cozer as batatas com a pele durante cerca de 10 minutos.

Pré-aquecer o forno.

Salpicar as douradas com o sumo de limão. Temperar com sal e pimenta com limão.

Misturar as batatas com os legumes, o queijo de cabra, os ramos de tomilho e de alecrim. Temperar com sal e pimenta com limão e colocar na assadeira Gourmet.

Colocar as douradas sobre os legumes e introduzir a sonda de temperatura. Colocar a assadeira Gourmet no interior do forno e cozinhar as douradas.

### Regulação

Modos de funcionamento: Coz. c/ clima c/ Aquec. sup./inf.

Temperatura: 170–180 °C

Temperatura interior: 75 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Quantidade/

tipo de jatos de vapor: 2 jatos de vapor/com controlo de tempo,

1.º após 5 minutos,

2.º após 15 minutos

Tempo de confeção: aprox. 30–45 minutos

Nível: 2 [1] (1)

### Dica

As batatas pequenas têm um diâmetro de 2,5–4 cm.



# Truta

Para 4 porções | Tempo de preparação: 65 minutos

## Ingredientes

### Para as trutas:

4 trutas (cerca de 250 g),  
prontas a cozinhar  
2 c. sopa de sumo de limão  
Sal  
Pimenta

### Para o recheio:

200 g de cogumelos, frescos  
½ cebola  
1 dente de alho  
25 g de salsa  
Sal  
Pimenta

### Para a cobertura:

3 c. sopa de manteiga

### Acessórios:

Tabuleiro universal  
Sonda de temperatura

## Preparação

Salpicar as trutas com o sumo de limão. Temperar o interior e o exterior com sal e pimenta.

Para o recheio, limpar os cogumelos. Picar finamente e misturar a cebola, o alho, os cogumelos e a salsa. Temperar a mistura com sal e pimenta.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.  
Recheiar as trutas com a mistura e colocar lado a lado no tabuleiro universal.

Inserir a sonda de temperatura. Distribuir flocos de manteiga por cima.

Introduzir o tabuleiro universal no interior do forno. Cozinhar as trutas.

## Regulação

### Programa automático

Peixe | Truta

Duração do programa:      aprox. 36 minutos

### Manual

Modos de funcionamento:      Coz. c/ clima c/ Aquec. sup./inf.

Temperatura:      210–220 °C

Temperatura interior:      75 °C

Booster:      desligado

Pré-aquecer:      ativado

Crisp function:      desligado

Quantidade/

tipo de jatos de vapor:      1 jato de vapor/com controlo de tempo, 1.º após 5 minutos

Tempo de confeção:      aprox. 15–25 minutos

Nível:      2 [1] (1)

## Dica

Servir a truta com rodela de limão e manteiga derretida.



# Carpa

Para 6 porções | Tempo de preparação: 90 minutos

## Ingredientes

450 ml de água  
50 ml de vinagre  
50 ml de vinho branco  
1 carpa, eviscerada, com escamas (cerca de 1,5 kg), pronta a cozinhar  
Sal  
1 folha de louro  
5 grãos de pimenta

### Acessórios:

Assadeira Gourmet  
Sonda de temperatura

## Preparação

Ferver a água com o vinagre e vinho branco na placa.

Limpar a carpa com escamas cuidadosamente sob água corrente, sem danificar a camada de muco.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Temperar o interior da carpa com sal e adicionar metade da água com vinagre.

Colocar a carpa na assadeira Gourmet e introduzir a sonda de temperatura. Adicionar a restante água com vinagre com a folha de louro e os grãos de pimenta.

Colocar a assadeira Gourmet no interior do forno. Cozinhar a carpa tapada.

## Regulação

### Programa automático

Peixe | Carpa

Duração do programa:      aprox. 77 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura:                      190–200 °C

Temperatura interior:            75 °C

Booster:                              desligado

Pré-aquecer:                        ativado

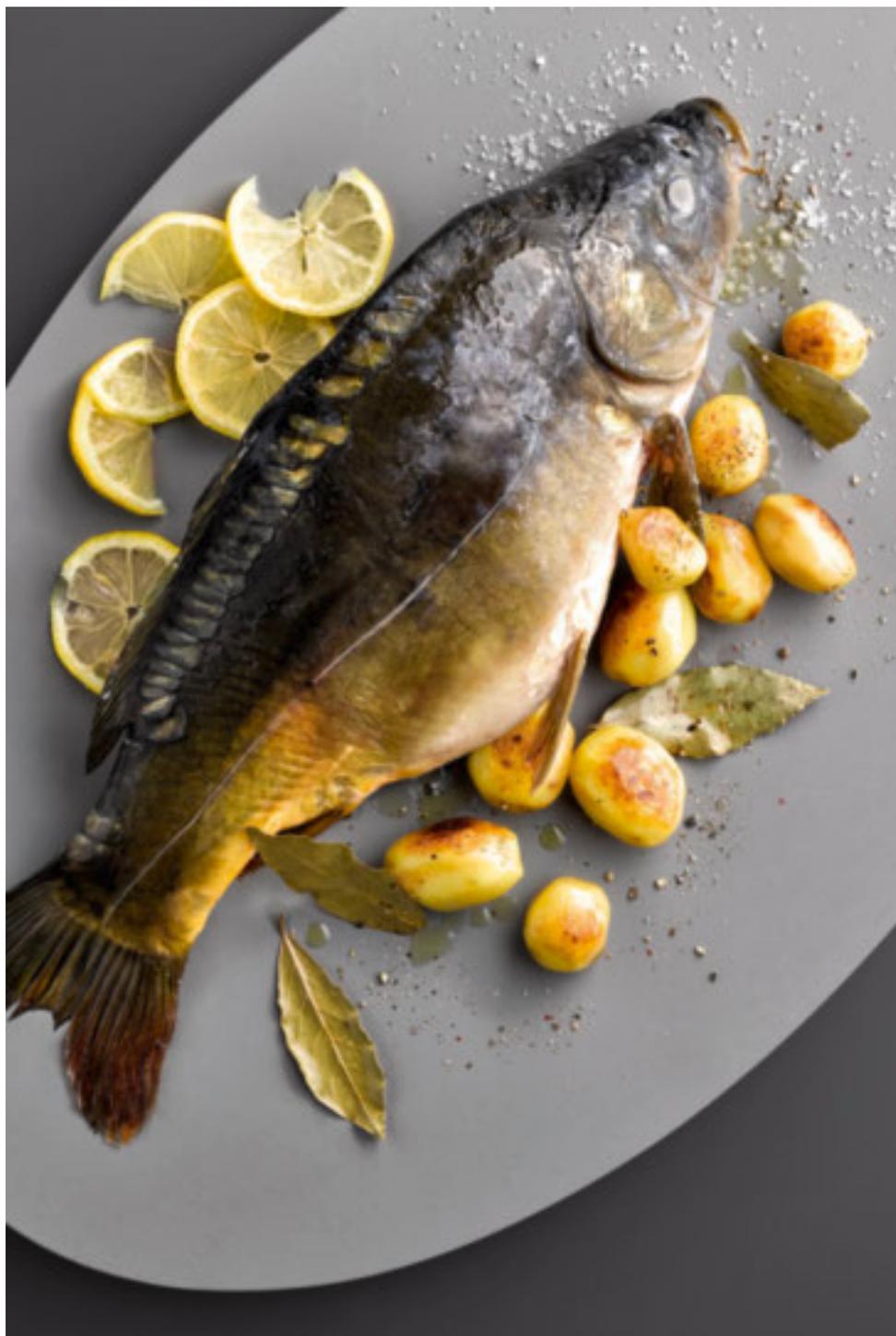
Crisp function:                    desligado

Tempo de confeção:              aprox. 60–70 minutos

Nível:                                  2 [2] (1)

## Dica

Servir a carpa com rodela de limão e manteiga derretida.



# Filetes de salmão

Para 4 porções | Tempo de preparação: 50 minutos

## Ingredientes

4 filetes de salmão (cerca de 200 g), prontos a cozinhar  
2 c. sopa de sumo de limão  
Sal  
Pimenta  
3 c. sopa de manteiga  
1 c. chá de endro, picado

### Acessórios:

Tabuleiro universal  
Sonda de temperatura

## Preparação

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Colocar os filetes de salmão no tabuleiro universal. Salpicar com o sumo de limão.

Temperar com sal e pimenta. Colocar flocos de manteiga por cima do salmão e polvilhar com endro. Inserir a sonda de temperatura.

Introduzir o tabuleiro universal no interior do forno e deixar os filetes de salmão cozinhar.

## Regulação

### Programa automático

Peixe | Filetes salmão

Duração do programa:      aprox. 30 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Coz. c/ clima c/ Aquec. sup./inf.

Temperatura:                      200–210 °C

Temperatura interior:          75 °C

Booster:                              desligado

Pré-aquecer:                        ativado

Crisp function:                      desligado

Quantidade/

tipo de jatos de vapor:          1 jato de vapor/com controlo de tempo,  
1.º após 5 minutos

Tempo de confeção:              aprox. 10–20 minutos

Nível:                                    2 [1] (1)



# Truta salmonada (arco-íris)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 65 minutos

## Ingredientes

### Para a truta salmonada:

1 truta salmonada (cerca de 1 kg), inteira, pronta a cozinhar  
1 limão | só o sumo  
Sal

### Para o recheio:

2 chalotas  
2 dentes de alho  
2 fatias de pão de forma  
50 g de alcaparras, pequenas  
1 ovo, tamanho M | só a gema  
2 c. sopa de azeite  
Sal  
Pimenta  
Piri-piri em pó

### Acessórios:

Palitos  
Tabuleiro universal  
Sonda de temperatura

## Preparação

Salpicar a truta salmonada com sumo de limão. Temperar o interior e o exterior com sal.

Para o recheio, cortar as chalotas, o alho e o pão de forma em cubos. Misturar as alcaparras, a gema, o azeite, as chalotas, o alho e o pão de forma. Temperar com sal, pimenta e piri-piri em pó.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Recheiar a truta salmonada com a massa. Fechar a abertura com palitos pequenos.

Colocar a truta salmonada no tabuleiro universal e introduzir a sonda de temperatura. Introduzir o tabuleiro universal no interior do forno. Cozinhar a truta salmonada.

## Regulação

### Programa automático

Peixe | Truta salmonada

Duração do programa: aprox. 52 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Coz. c/ clima c/ Aquec. sup./inf.

Temperatura: 210–220 °C

Temperatura interior: 75 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

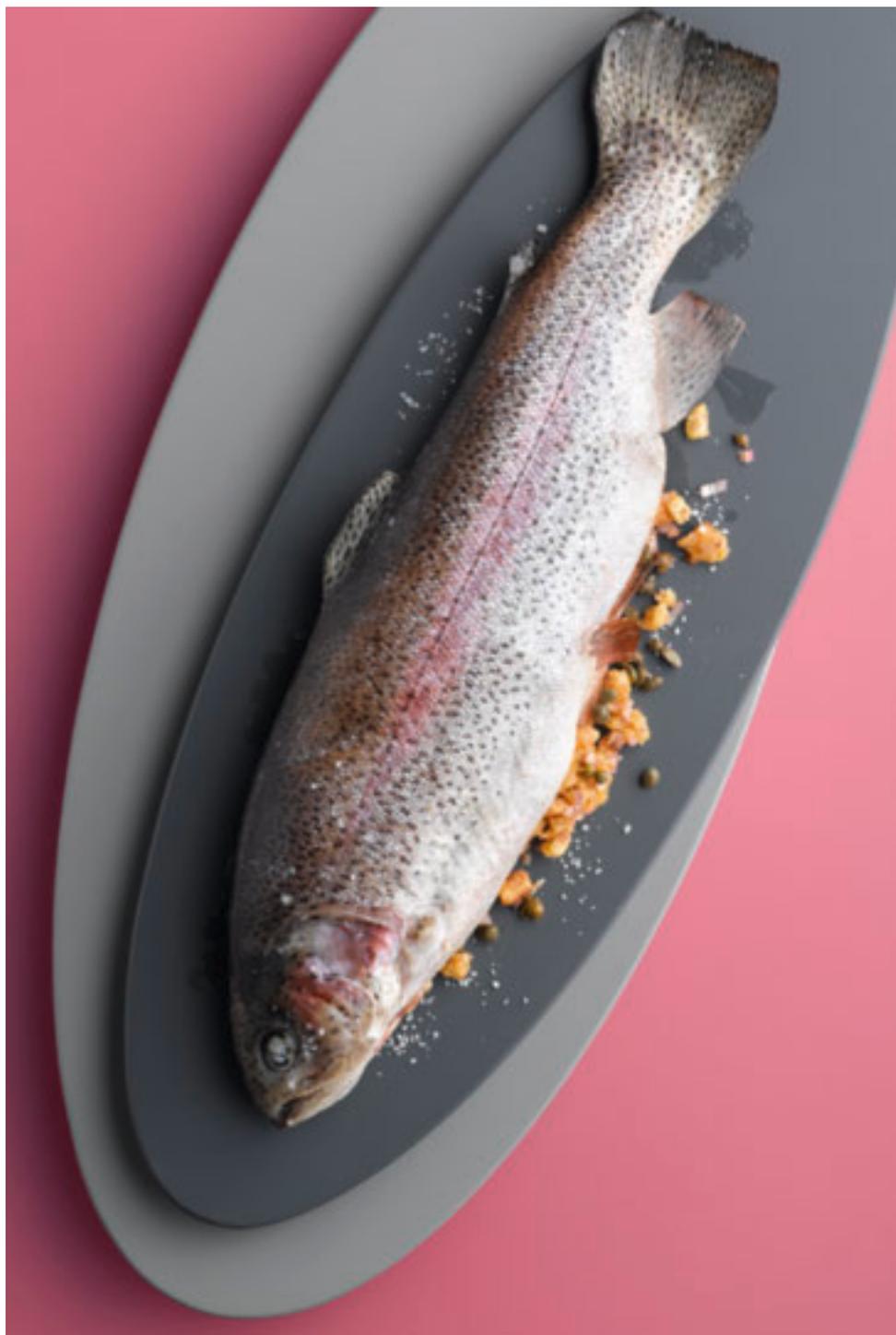
Temperatura: 160–180 °C

Quantidade/

tipo de jato de vapor: 1 jato de vapor/com controlo de tempo, 1.º após 5 minutos,

Tempo de confeção: aprox. 30–40 minutos

Nível: 2 [1] (1)



Truta salmonada (arco-íris)

# Filetes de escamudo

Para 4 porções | Tempo de preparação: 70 minutos

## Ingredientes

3 cebolas  
40 g de manteiga  
500 g de tomate  
750 g de filetes de escamudo,  
prontos a cozinhar  
½ limão | só o sumo  
Sal  
Pimenta  
1 c. sopa de pão ralado  
2 c. sopa de salsa | picada

### Para a forma:

1 c. chá de manteiga

### Acessórios:

Assadeira, Ø 26 cm  
Sonda de temperatura  
Grelha

## Preparação

Cortar as cebolas em rodela finas e alourar em metade da manteiga. Cortar os tomates às rodela.

Salpicar os filetes de escamudo com o sumo de limão. Temperar com sal e pimenta.

Untar a assadeira. Colocar as cebolas na assadeira. Colocar aí os tomates em camadas. Temperar com sal e pimenta. Colocar os filetes de escamudo sobre os tomates.

Introduzir a grelha no interior do forno. Pré-aquecer o forno. Derreter a restante manteiga. Colocar manteiga e leite sobre os filetes de escamudo. Polvilhar com pão ralado. Inserir a sonda de temperatura.

Colocar no interior do forno e cozinhar. Polvilhar com salsa e servir.

## Regulação

Modos de funcionamento Coz. c/ clima c/ Aquec. sup./inf.

Temperatura: 170–180 °C

Temperatura interior: 75 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: aprox. 30–40 minutos

Tipo/Quantidade

de jatos de vapor: 2 jatos de vapor, com controlo de tempo, 1.º após 5 minutos, 2.º após 15 minutos

Nível: 2 [1] (1)

## Dica

Em vez de filetes de escamudo nesta receita pode utilizar também dourada.



Filetes de escamudo

# Lúcioperca com legumes

Para 4 pessoas | Tempo de preparação: 30 minutos

## Ingredientes

4 filetes de lúcioperca (cerca de 150 g), prontos a cozinhar  
1 limão | só o sumo

Sal

Pimenta

4 chalotas | aos cubos

150 g de tomates-cereja

1 pimento, vermelho | cubos com 1 cm

1 pimento, amarelo | cubos com 1 cm

1 curgete | cubos com 1 cm

1 c. sopa de ervas, mistura | picadas

5 c. sopa de azeite

## Acessórios:

Assadeira Gourmet

## Preparação

Colocar a assadeira Gourmet no interior do forno. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Salpicar os filetes de peixe com sumo de limão e temperar com sal e pimenta.

Misturar os legumes numa taça. Temperar com sal, pimenta e ervas.

Retirar a assadeira Gourmet pré-aquecida do interior do forno e pincelar com azeite. Distribuir os legumes na assadeira Gourmet. Colocar a assadeira Gourmet no interior do forno e cozinhar.

Manual:

Ajustar as regulações de acordo com a etapa 2.

Colocar os filetes de peixe sobre os legumes e cozinhar.

## Regulação

### Programa automático

Peixe | Lucioperca com legumes

Duração do programa: 15 minutos

### Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus

Temperatura: 200 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Quantidade/

tipo de jatos de vapor: 1 jato de vapor/manual, 1.º imediatamente após inserir o alimento

Tempo de confeção: 10 minutos

Nível: 3 [2] (3)

Etapa 2

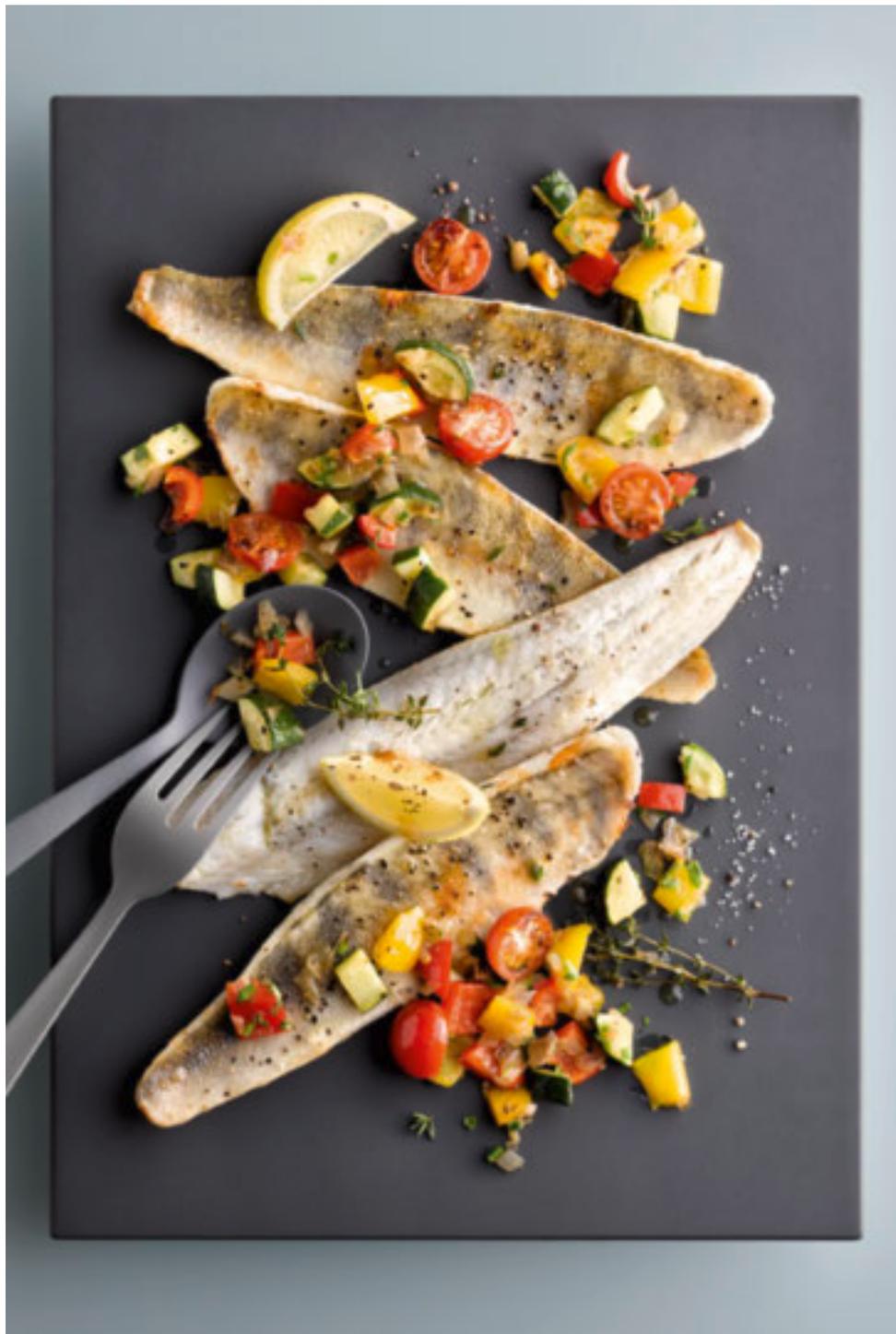
Modos de funcionamento: Grill total

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Temperatura: 240 °C

Tempo de confeção: 5 minutos





# Soufflés e gratinados

Encontro agradável

Não há outro prato na mesa com tantas variantes como um gratinado. Pode tirar o máximo partido dos ingredientes da época e combiná-los uns com os outros. Este encontro de acompanhamentos é fácil de preparar e é bem recebido entre os convidados. E se sobrar alguma coisa, as sobras continuam saborosas depois de reaquecidas.

# Chicórias gratinadas

Para 4 porções | Tempo de preparação: 55 minutos

## Ingredientes

### Para as chicórias:

8 chicórias  
50 g de manteiga  
5 c. chá de açúcar  
Sal  
Pimenta  
8 fatias de fiambre (3–4 mm de espessura), cozido

### Para o molho de queijo:

30 g de manteiga  
40 g de farinha de trigo, tipo 405  
750 ml de leite, 1,5% de gordura  
250 g de queijo, ralado  
1 ovo, tamanho M | só a gema  
Noz-moscada  
Sal  
Pimenta  
1 salpico de sumo de limão

### Acessórios:

Assadeira  
Grelha

## Preparação

Remover a parte dura e amarga das chicórias.

Derreter a manteiga numa frigideira. Alourar as chicórias. Em seguida, cozer a vapor em lume brando durante 25 minutos.

Temperar com açúcar, sal e pimenta.

Enrolar cada chicória numa fatia de fiambre. Colocar lado a lado numa assadeira.

Para o molho de queijo derreter manteiga numa caçarola. Misturar a farinha e deixar alourar ligeiramente. Juntar o leite mexendo rapidamente, deixar ferver e juntar metade do queijo, a gema, a noz-moscada, o sal, a pimenta e o sumo de limão.

Verter o molho de queijo sobre as chicórias e polvilhar com o queijo restante.

Colocar as chicórias gratinadas sobre a grelha no interior do forno e cozer até alourar.

## Regulação

### Programa automático

Empadão & gratinados | Gratinado de chicória

Duração do programa: 40 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 180 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: 33–46 minutos

Nível: 2 [1] (2)



# Tentação de Jansson

Para 4 porções | Tempo de preparação: 95 minutos

## Ingredientes

### Para o gratinado:

1 kg de batatas  
125 g de anchovas em filete suecas  
1 cebola | às rodelas finas  
200 g de natas  
2 c. sopa de pão ralado

### Para a forma:

1 c. chá de manteiga

### Acessórios:

Ralador, grosseiro  
Assadeira, 29 cm x 21 cm  
Papel-alumínio

## Preparação

Descascar as batatas e cortar em palitos muito finos ou cortar palitos com um ralador grosseiro. Untar a assadeira.

Colocar na forma alternadamente camadas de batatas, anchovas em filete e rodelas de cebola. Começar e terminar com uma camada de batatas. Verter as natas e polvilhar com pão ralado.

Colocar o gratinado no interior do forno e cozinhar.

Após 30 minutos cobrir com papel-alumínio para evitar que a superfície fique muito escura.

## Regulação

### Programa automático

Empadão & gratinados | Gratinado Janssons

Duração do programa: 67 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 170–180 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: 65–75 minutos

Nível: 2 [1] (1)

## Dica

A receita «Tentação de Jansson» é originária da Suécia.



# Batatas gratinadas

Para 4 porções | Tempo de preparação: 70 minutos

## Ingredientes

### Para o gratinado:

1 kg de batatas, duras | às  
rodela finas  
400 g de natas  
Sal  
Pimenta  
Noz-moscada  
50 g de queijo, ralado

### Para a forma:

1 c. de sopa de manteiga

### Acessórios:

Assadeira de porcelana, capaci-  
dade de 3 l  
Grelha

## Preparação

Untar a assadeira. Adicionar as rodela de batatas.

Temperar as natas com sal, pimenta e noz-moscada e misturar com as rodela de batatas.

Espalhar queijo por cima.

Colocar sobre a grelha na câmara de confeção e cozinhar até alourar.

## Regulação

### Programa automático

Empadão & gratinados | Batatas gratinadas

Duração do programa: 50 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 180 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: 50 minutos

Nível: 2 [1] (1)

## Dica

O gratinado torna-se mais leve com uma mistura de natas e leite.



Batatas gratinadas

# Batatas gratinadas com queijo

Para 4 porções | Tempo de preparação: 55 minutos

## Ingredientes

### Para o gratinado:

600 g de batatas, qualidade farinhenta  
75 g de queijo Gouda, ralado

### Para a cobertura:

250 g de natas  
1 c. chá de sal  
Pimenta  
Noz-moscada

### Para polvilhar:

75 g de queijo Gouda, ralado

### Para a forma:

1 dente de alho

### Acessórios:

Assadeira, Ø 26 cm  
Grelha

## Preparação

Esfregar alho na assadeira.

Para a cobertura, misturar as natas, o sal, a pimenta e a noz-moscada.

Descascar as batatas, cortar em rodelas finas de 3–4 cm. Misturar as batatas com o queijo Gouda e a cobertura e colocar tudo na assadeira.

Polvilhar com o queijo Gouda.

Colocar as batatas gratinadas com queijo sobre a grelha no interior do forno e deixar cozinhar até ficarem douradas.

## Regulação

### Programa automático

Empadão & gratinados | Batatas gratinadas  
Duração do programa:   aprox. 58 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior  
Temperatura:               180–190 °C  
Booster:                     desligado  
Pré-aquecer:               desligado  
Crisp function:             desligado  
Tempo de confeção:       55–65 minutos  
Nível:                        2 [1] (1)



Batatas gratinadas com queijo

# Soufflé de queijo

Para 4 porções | Tempo de preparação: 70 minutos

## Ingredientes

### Para o soufflé:

40 g de manteiga  
40 g de farinha de trigo, tipo 405  
375 ml de leite, 3,5% de gordura  
100 g de queijo, condimentado  
(Gruyère) | ralado  
3 ovos, tamanho M  
Sal  
Pimenta

### Para a forma:

1 c. sopa de manteiga

### Acessórios:

Forma para soufflé, Ø 20 cm  
Tabuleiro universal

## Preparação

Derreter a manteiga. Adicionar a farinha. Adicionar e ferver o leite mexendo constantemente, de modo a obter um molho bechamel bem espesso.

Deixar o molho reduzir alguns minutos mexendo constantemente. Incorporar o queijo.

Untar a forma para soufflé. Separar os ovos e bater as claras em castelo.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Envolver as gemas na massa refrigerada de queijo e bechamel. Envolver com cuidado as claras batidas em castelo. Temperar com sal e pimenta.

Colocar a massa na forma para soufflé. Colocar sobre o tabuleiro universal no forno e adicionar cerca de 1 l (2 l) de água no tabuleiro universal.

## Regulação

### Programa automático

Empadão & gratinados | Soufflé de queijo

Duração do programa: 41 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Ar quente plus [

Temperatura: 160–170 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo de confeitura: 35–45 minutos

Nível: 2 [1] (1)



Soufflé de queijo

# Lasanha

Para 4 porções | Tempo de preparação: 125 minutos

## Ingredientes

### Para a lasanha:

8 placas de lasanha (não pré-cozinhas)

### Para o molho de tomate e carne picada:

50 g de bacon, entremeadado, fumado | em cubos  
2 cebolas | aos cubos  
375 g de carne picada, metade carne de vaca, metade carne de porco  
800 g de tomate de lata, pelado  
30 g de polpa de tomate  
125 ml de caldo  
1 c. chá de tomilho, fresco | picado  
1 c. chá de orégãos, frescos | picados  
1 c. chá de manjerição, fresco | picado  
Sal, Pimenta

### Para o molho de cogumelos:

20 g de manteiga  
1 cebola | em cubos  
100 g de cogumelos, frescos | laminados  
2 c. sopa de farinha de trigo, tipo 405  
250 g de natas  
250 ml de leite, 3,5% de gordura  
Sal, Pimenta, noz-moscada  
2 c. sopa de salsa, fresca | picada

### Para polvilhar:

200 g de queijo Gouda, ralado

### Acessórios:

Assadeira, 32 cm x 22 cm, grelha

## Preparação

Aquecer a frigideira revestida para o molho de tomate e carne picada. Alourar os cubos de bacon, adicionar a carne picada e deixar alourar mexendo. Juntar as cebolas e deixar saltear. Triturar os tomates. Adicionar os tomates, o sumo de tomate, a polpa de tomate e o caldo. Temperar com ervas, sal e pimenta. Deixar cozinhar cerca de 5 minutos em lume brando.

Saltear as cebolas na manteiga para o molho de cogumelos. Adicionar os cogumelos e deixar alourar um pouco. Deitar a farinha por cima e mexer. Adicionar as natas e o leite. Temperar com sal, pimenta e noz-moscada. Deixar o molho cozinhar cerca de 5 minutos em lume brando. Por fim, juntar a salsa.

Colocar os ingredientes para a lasanha um a um na assadeira em camadas:

- um terço do molho de tomate e carne picada
- 4 placas de lasanha
- um terço do molho de tomate e carne picada
- metade do molho de cogumelos
- 4 placas de lasanha
- um terço do molho de tomate e carne picada
- metade do molho de cogumelos

Polvilhar a lasanha com o queijo Gouda, colocar sobre a grelha no interior do forno e deixar cozinhar até ficar dourada.

## Regulação

### Programa automático

Empadão & gratinados | Lasanha

Duração do programa: 60 [60] (58) minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior  
Temperatura: 185–195 °C  
Booster: ativado  
Pré-aquecer: desligado  
Crisp function: ativado  
Tempo de confeção: 55–65 minutos  
Nível: 1



# Moussaka

Para 6 porções | Tempo de preparação: 100 minutos

## Ingredientes

1,25 kg de beringelas  
Sal  
90 ml de azeite

### Para o molho de carne picada:

3 c. sopa de óleo  
750 g de carne picada, metade carne de vaca, metade carne de porco  
1 cebola | cortada em cubinhos  
480 g de tomate de lata (peso escorrido) | ligeiramente triturado  
2 c. sopa de salsa, fresca | picada  
125 ml de vinho branco  
Sal  
Pimenta  
3 c. sopa de pão ralado  
2 ovos | só as claras

### Para o molho bechamel:

40 g de manteiga  
40 g de farinha de trigo, tipo 405  
500 ml de leite, 3,5%  
1 c. chá de sal  
Pimenta  
Noz-moscada  
50 g de queijo Gouda, ralado  
2 ovos | só a gema

### Para polvilhar:

50 g de queijo Gouda, ralado

### Acessórios:

Grelha  
2 tabuleiros  
Papel de cozinha  
Assadeira, 32 cm x 22 cm

## Preparação

Cortar as beringelas longitudinalmente em rodelas com cerca de 1 cm de grossura, polvilhar com sal e deixar repousar cerca de 20 minutos.

Para o molho de carne picada alourar a carne picada em óleo. Adicionar as cebolas e assar. Adicionar os tomates, a salsa e o vinho. Temperar bem com sal e pimenta. Deixar cozinhar 15 minutos em lume brando. Deixar o molho arrefecer um pouco. Para engrossar juntar pão ralado e as claras.

Pré-aquecer o forno conforme as regulações. Secar as beringelas com papel de cozinha e distribuir por 2 tabuleiros. Pincelar ligeiramente de ambos os lados com azeite. Colocar os tabuleiros no interior do forno e cozinhar.

Após metade do tempo de confeção virar as beringelas e continuar a cozinhar até dourar ligeiramente.

Para o molho bechamel aquecer manteiga, juntar farinha e refogar. Deglaçar com leite. Deixar o molho ferver durante 5 minutos mexendo constantemente. Temperar com sal, pimenta e noz-moscada. Retirar a caçarola do fogão. Incorporar o queijo e as gemas.

Revestir a assadeira com metade das beringelas e distribuir aí o molho de carne picada. Colocar depois as restantes beringelas e espalhar por cima o molho bechamel. Polvilhar a Moussaka com o restante queijo.

Colocar sobre a grelha no interior do forno e cozer até alourar.

## Regulação

### Programa automático

Empadão & gratinados | Moussaka

Duração do programa: 47 [47] (43) minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 170–180 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeitão: 40-45 minutos

Nível: 2 [1] (1)



# Macarrão gratinado

Para 4 porções | Tempo de preparação: 85 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

150 g de massa (Penne),  
indicação da embalagem de  
11 minutos de tempo de con-  
feção  
1½ l de água  
3 c. chá de sal

### Para o gratinado:

1½ c. sopa de manteiga  
2 cebolas | aos cubos  
1 pimento | cubos com 1 cm  
2 cenouras, pequenas |  
às rodelas  
150 g de crème fraîche  
75 ml de leite, 3,5% de gordura  
Sal  
Pimenta  
300 g de tomates carnudos |  
em cubos grandes  
100 g de fiambre, cozido |  
em cubos  
150 g de queijo de cabra com  
ervas | em cubos

### Para polvilhar:

100 g de queijo Gouda, ralado

### Acessórios:

Assadeira, 24 cm x 24 cm  
Grelha

## Preparação

Cozinhar a massa em água com sal durante 5 minutos.

Aquecer a manteiga numa caçarola e alourar aí os cubos de cebo-  
la. Adicionar o pimento e as cenouras e saltear mais 5 minutos.  
Misturar o crème fraîche e o leite e adicionar aos legumes. Tempe-  
rar bem com sal e pimenta.

Colocar a massa, os tomates, o fiambre e o queijo de cabra na  
assadeira. Juntar o molho de legumes.

Polvilhar o macarrão gratinado com queijo Gouda.

Colocar o macarrão gratinado sobre a grelha no interior do forno.  
Gratinar até ficar dourado.

## Regulação

### Programa automático

Empadão & gratinados | Empadão de macarrão  
Duração do programa: 40 [38] (40) minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 170–180 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeção: 35–45 minutos

Nível: 2 [1] (1)

## Dica

Para o gratinado, também se  
pode utilizar 350 g de massa  
cozida na véspera.



Macarrão gratinado

# Shepherd's Pie

Para 8 porções | Tempo de preparação: 100 minutos

## Ingredientes

### Para o gratinado:

2 cebolas | picadas finamente  
2 cenouras | em cubos  
2 talos de aipo | em pedaços pequenos  
1 kg de carne de borrego picada  
½ c. chá de tomilho, fresco | picado finamente  
½ c. chá de alecrim, fresco | picado finamente  
1½ c. chá de polpa de tomate  
200 ml de vinho tinto  
1 c. sopa de farinha de trigo, tipo 405  
250 ml de caldo de galinha  
1 c. sopa de molho Worcestershire  
Sal  
Pimenta  
1,5 kg de batatas, qualidade farinhenta | aos cubos  
25 g de manteiga  
5 c. sopa de leite, 3,5% de gordura

### Para alourar:

2½ c. sopa de manteiga

### Acessórios:

Assadeira, capacidade de 2,5 l

## Preparação

Aquecer a manteiga numa frigideira. Alourar aí as cebolas durante 2–3 minutos. Adicionar as cenouras e o aipo e alourar durante mais 8–10 minutos. Adicionar a carne picada e alourar mexendo. Escorrer a gordura, adicionar o tomilho, o alecrim, a polpa de tomate e o vinho tinto.

Reduzir o molho em lume brando para um quarto da quantidade, polvilhar com a farinha e deixar ferver mais 2–3 minutos.

Adicionar o caldo de galinha e o molho Worcestershire e deixar ferver durante 45–50 minutos. Temperar com sal e pimenta. Entretanto, misturar as batatas com a manteiga e o leite até obter um puré de batata.

Colocar a mistura de carne picada numa assadeira e distribuir o puré de batata por cima. Introduzir no interior do forno e cozer até alourar.

## Regulação

### Programa automático

Empadão & gratinados | Shepherd's Pie  
Duração do programa: 50 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Ar quente plus  
Temperatura: 180 °C  
Booster: desligado  
Pré-aquecer: desligado  
Crisp function: desligado  
Tempo func.: 50 minutos  
Nível: 2 [1] (1)

## Dica

Também pode utilizar carne picada de vaca em vez de borrego.



Shepherd's Pie



# Sobremesas

Tudo fica bem quando termina bem

Para uma boa sobremesa há sempre um pouco mais de espaço no estômago. Na verdade, são poucos os que conseguem resistir a um tal desfecho mesmo depois de terem ingerido um delicioso repasto. Com gelados, soufflés, composições de fruta ou outro tipo de sedução doce, qualquer cozinheiro ou cozinheira tem a certeza de que os convidados saem felizes da mesa – e muitas vezes com pouca vontade, pois as sobremesas facilmente se tornam em grandes «vícios».

# Strudel de maçã à vienense

Para 2 Strudel | Tempo de preparação: 70 minutos

## Ingredientes

100 g de pão ralado  
4 folhas de Strudel  
(pré-embaladas)  
100 g de manteiga | líquida  
1,5 kg de maçãs | às rodelas  
finas  
150 g de açúcar  
50 g de passas  
Canela

### Para tostar:

50 g de manteiga

### Acessórios:

2 panos de cozinha  
Tabuleiro ou tabuleiro universal

## Preparação

Aquecer manteiga numa frigideira e tostar ligeiramente o pão ralado.

Colocar 2 folhas de Strudel ligeiramente sobrepostas sobre um pano de cozinha.

Pincelar as folhas de Strudel com metade da manteiga e polvilhar com o pão ralado.

Misturar as maçãs com o açúcar, as passas e a canela. Adicionar a mistura de maçãs ao pão ralado.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Enrolar os Strudel e pincelar com a restante manteiga. Colocar num tabuleiro ou num tabuleiro universal, introduzir no interior do forno e cozer até alourar.

## Regulação

### Programa automático

Sobremesas | Strudel de maçã à vienense

Duração do programa: 45 minutos

### Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento intensivo

Temperatura: 170 °C

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: ativado

Tempo de confeção: 40–50 minutos

Nível: 2 [1] (2)



# Baiser

Para 6 porções | Tempo de preparação: 130 minutos

## Ingredientes

5 ovos, tamanho M | só as claras  
275 g de açúcar  
1 c. chá de aroma de baunilha  
1 c. chá de vinagre, branco  
600 g de natas  
1 c. sopa de açúcar em pó  
500 g de mirtilos  
500 g de morangos  
500 g de framboesas

### Acessórios:

1 ou 2 tabuleiros ou 1 tabuleiro universal  
Papel vegetal

## Preparação

Bater as claras em castelo e juntar lentamente o açúcar mexendo constantemente. Envolver com cuidado o aroma de baunilha e o vinagre.

Para um Baiser grande revestir com papel vegetal o tabuleiro e para vários Baisers pequenos revestir 2 tabuleiros.

Forno de 90 cm:  
Revestir o tabuleiro universal com papel vegetal.

Colocar a massa das claras no tabuleiro ou no tabuleiro universal e formar um círculo com uma altura de cerca de 3–4 cm ou vários círculos pequenos com um diâmetro de cerca de 8 cm.

Programa automático:  
Introduzir no interior do forno e cozer.

Manual:  
Introduzir no interior do forno e cozer de acordo com a etapa 1 e 2  
Deixar arrefecer bem.

Bater as natas com o açúcar em pó e distribuir uniformemente sobre o Baiser. Garnecer com frutas.

### Regulação

#### Programa automático

Sobremesas | Baiser | Um grande/Vários, pequenos

Duração do programa Um grande: 100 minutos

Duração do programa Vários, pequenos: 65 minutos

**Manual****Um grande**

## Etapa 1

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 110 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeitão: 80 minutos

Nível: 1

## Etapa 2

Temperatura: 30 °C

Tempo de confeitão: 20 minutos

## Diversos pequenos

## Etapa 1

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 110 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo de confeitão: 45 minutos

Nível: 1 + 3 [1 + 3] (1)

## Etapa 2

Temperatura: 30 °C

Tempo de confeitão: 20 minutos



# Tarte de limão merengada

Para 10 fatias | Tempo de preparação: 80 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

275 g de farinha de trigo,  
tipo 405  
150 g de manteiga  
25 g de açúcar  
2 ovos, tamanho M | só a gema  
2–3 c. sopa de água | fria

### Para o recheio:

4 limões, por tratar | sumo e  
raspa da casca  
75 g de maisena  
500 ml de água  
5 ovos, tamanho M  
175 g de açúcar

### Para a cobertura :

275 g de açúcar

### Acessórios:

Forma de tarte, 25 cm de Ø  
Grelha

## Preparação

Para a massa amassar a farinha com a manteiga, o açúcar, a água e a gema formando uma massa lisa e colocar no frio durante 30 minutos.

Para o recheio misturar bem a casca de limão, o sumo de limão e a maisena. Ferver a água numa caçarola, juntar a mistura de limão e maisena e deixar ferver mexendo constantemente até obter um molho líquido.

Separar os ovos. Reservar as claras para a cobertura. Incorporar o açúcar e as gemas, ferver, retirar da placa de aquecimento e deixar arrefecer.

Estender a massa, forrar uma forma de tarte, juntar o creme de limão e alisar uniformemente.

Introduzir a grelha no interior do forno. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Bater as claras em castelo com o açúcar para a cobertura. Em seguida, distribuir uniformemente sobre o creme de limão.

Programa automático:

Colocar no interior do forno e cozer até alourar.

Manual:

Colocar no interior do forno e cozer até alourar de acordo com a etapa 1 e 2.

## Regulação

### Programa automático

Sobremesas | Merengue de limão

Duração do programa: 60 minutos

### Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Aquecimento intensivo

Temperatura: 185 [185] (180) °C

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo de confeitão: 40 minutos

Nível: 1

Etapa 2

Temperatura: 170 °C

Tempo de confeitão: 20 minutos



# Bolinhos de chocolate

Para 8 porções | Tempo de preparação: 70 minutos

## Ingredientes

### Para a massa:

70 g de chocolate negro  
70 g de manteiga  
70 g de açúcar  
4 ovos, tamanho M  
70 g de amêndoas | moídas  
20 g de pão ralado  
500 ml de molho de baunilha  
200 g de natas

### Para polvilhar:

40 g de açúcar em pó

### Para a forma:

1 c. chá de manteiga

### Acessórios:

8 formas individuais, Ø 6 cm  
Tabuleiro universal  
Coador, fino

## Preparação

Derreter o chocolate numa caçarola em lume brando e deixar arrefecer um pouco.

Bater a manteiga, o açúcar e a gema até obter uma mistura cremosa. Juntar o chocolate, as amêndoas e o pão ralado.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno. Bater as claras em castelo e incorporar na massa de chocolate.

Untar as formas individuais. Encher a massa. Colocar as formas individuais no tabuleiro universal e inserir no interior do forno. Deixar os bolinhos de chocolate cozinhar.

Bater as natas em castelo e incorporar no molho de baunilha. Distribuir uniformemente por pratos de sobremesa.

Soltar os bolinhos de chocolate do rebordo das formas com uma faca. Transferir cada bolinho para o prato de sobremesa. Polvilhar com açúcar em pó e servir morno.

## Regulação

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior  
Temperatura: 150–160 °C  
Booster: desligado  
Pré-aquecer: ativado  
Crisp function: desligado  
Tempo de confeção: 35–45 minutos  
Nível: 1



Bolinhos de chocolate

# Receitas de A a Z

268

Assado estalicho	200	Ganso (recheado)	144
		Ganso (não recheado)	146
Baguetes	90		
Baiser	262	Kasseler (assar)	196
Barriga de porco	204	Kasseler	
Base de pão de ló	34	(cozinhar a baixas temperaturas)	198
Batatas gratinadas	244	Kipferl de baunilha	76
Batatas gratinadas com queijo	246	Lasanha	250
Bife Wellington	178	Lombinho de porco (assar)	206
Bolachas de Natal	70	Lombinho de porco	
Bolachinhas	66	(cozinhar a baixas temperaturas)	208
Bolinhos de amêndoa	72	Lombinho de vitela (assar)	156
Bolinhos de chocolate	266	Lombinho de vitela	
Bolo de areia	56	(cozinhar a baixas temperaturas)	158
Bolo de chocolate e nozes	58	Lombo de borrego (assar)	174
Bolo de frutas (Ø 15 cm)	42	Lombo de borrego	
Bolo de frutas (Ø 20 cm)	44	(cozinhar a baixas temperaturas)	176
Bolo de frutas (Ø 25 cm)	45	Lombo de vaca (assar)	182
Bolo de maçã coberto	24	Lombo de vaca	
Bolo de maçã delicado	22	(cozinhar a baixas temperaturas)	184
Bolo de manteiga	40	Lombo de veado	216
Bolo de peras com cobertura de amêndoa	30	Lombo de vitela (assar)	162
Bolo mármore	48	Lombo de vitela	
Bolo simples	28	(cozinhar a baixas temperaturas)	164
Bolo Streusel com fruta	62	Lucioperca com legumes	236
		Macarrão gratinado	254
Carcaças de trigo	122	Moussaka	252
Carne de vaca estufada	186	Muffins de mirtilo	68
Carpa	228	Muffins de nozes	78
Carré de borrego com legumes	170		
Cheesecake de tabuleiro 46		Ossobuco	168
Chicórias gratinadas	240		
Coelho	214	Pãezinhos de centeio	120
		Pãezinhos de cereais	118
Dourada	224	Pão branco (cozido)	112
		Pão branco (de forma)	110
Frango	148		

Pão de cereais	106	Sachertorte	54
Pão de espelta	94	Shepherd's Pie	256
Pão de mistura	104	Sortido seco	74
Pão de mistura escuro	114	Soufflé de queijo	248
Pão de nozes	102	Stollen	60
Pão pita (árabe)	96	Strudel de maçã à vienense	260
Pão rústico suíço	92		
Pão tigre	108	Tarte de frutas (massa folhada)	50
Pato (recheado)	142	Tarte de frutas (massa quebrada)	52
Perna de borrego	172	Tarte de limão merengada	264
Perna de lebre	202	Tarte Flambée	126
Perna de peru	154	Tarte picante (massa folhada)	134
Pernas de frango	150	Tarte picante (massa quebrada)	136
Pernil de vitela	160	Tentação de Jansson	242
Peru (recheado)	152	Torta de alperces com cobertura de natas	26
Picadinho de carne de vaca	180	Trança	98
Pizza (massa de requeijão e óleo)	130	Trança suíça	100
Pizza (massa levedada)	128	Truta salmonada (arco-íris)	232
Placa de massa de pão de ló	36		
Presunto assado	202	Vitela estufada	166
Presunto de Natal	210		
Profiteroles	80		
Pudim Yorkshire	192		
Quiche Lorraine	132		
Recheios dos profiteroles	82		
Recheios para base de pão de ló	34		
Recheios para placas de massa de pão de ló	38		
Rolo de carne picada	194		
Rosbife (assar)	188		
Rosbife (cozinhar a baixas temperaturas)	190		



# Ficha técnica

**Redação:**

Fábrica de Oelde  
Fábrica de Gütersloh

**Desenvolvimento de receitas:**

Cozinha experimental, fábrica de Oelde

**Fotografia:**

Fotostudio Casa, Münster

**Styling:**

Renate Neetix, Bielefeld  
Fotostudio Casa, Münster

**Foodstyling:**

Renate Neetix, Bielefeld

**Conceito, desenvolvimento e produção:**

Marketing Communications International  
Miele Gütersloh

Reimpressão, ainda que parcial, permitida apenas com a autorização expressa da Miele & Cie. KG e indicação de proveniência.

© Miele & Cie. KG  
Gütersloh

Alterações reservadas.

2.<sup>a</sup> edição  
MMS 22-1168  
Mat.-Nr. 11 271 560 (10/22)